MANUAL DE INSTALACIÓN
USO Y MANTENIMIENTO

FASHION ESPRESSO V 2.0

FASHION INSTANT V 2.0

CODE C22606003 **ISSUE 00 - 12/2005**

CE

IQNet

THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

IQNet and its partner
CISQ/IMQ-CSQ

hereby certify that the organization

FAS INTERNATIONAL SPA

VIA LAGO DI VICO 60 - 36015 SCHIO (VI) Italy

for the following field of activities

Design, development, production and technical assistance on snack & food and hot & cold automatic vending machines

Refer to quality manual for details of applications to ISO 9001:2000 requirements

has implemented and maintains a

Quality Management System

which fulfills the requirements of the following standard

ISO 9001:2000

Issued on: 2005 - 06 - 07

Registration Number: IT - 8691

Fabio Roversi
President of IQNet

Gianrenzo Pratt
President of CISQ

IQNet partners*:
ALNOR *Spain* AFAQ *France* AIB-Vincotte International *Belgium* ANCE *Mexico* APCER *Portugal* CISQ *Italy* CQC *China* CQM *China* CQS *Czech Republic* DQS *Germany* DS *Denmark* ELOT *Greece* ICAV *Brazil* FONDONORMA *Venezuela* HKQAA *Hong Kong* ICONTEC *Colombia* IMNC *Mexico* IRAM *Argentina* JQA *Japan* KEMA *Netherlands* KFQ *Korea* MSZT *Hungary* Nemko Certification *Norway* NSAI *Ireland* OQS *Austria* PCBC *Poland* PSB Certification *Singapore* QMI *Canada* RR *Russia* SAI Global *Australia* SFS *Finland* SII *Israel* SIQ *Slovenia* SQS *Switzerland* SIRAC *Romania* TEST St Petersburg *Russia*
IQNet is represented in the USA by the following partners: AFAQ, AIB-Vincotte International, CISQ, DQS, KEMA, NSAI, QMI and SAI Global
*The list of IQNet partners is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.iqnet-certification.com

CISQ is a member of IQNet

www.iqnet-certification.com

CISQ

www.cisq.it

CERTIFICATO N.
CERTIFICATE N. **9190.FASI**

SI CERTIFICA CHE IL SISTEMA QUALITA' DI
WE HEREBY CERTIFY THAT THE QUALITY SYSTEM OPERATED BY

FAS INTERNATIONAL SPA

VIA LAGO DI VICO 60 - 36015 SCHIO (VI)

UNITA' OPERATIVE
OPERATIVE UNITS

VIA LAGO DI VICO 60 - 36015 SCHIO (VI)

E' CONFORME ALLA NORMA
IS IN COMPLIANCE WITH THE STANDARD

ISO 9001:2000

PER LE SEGUENTI ATTIVITA'
FOR THE FOLLOWING ACTIVITIES

Progettazione, sviluppo, fabbricazione e assistenza per distributori automatici snack & food e hot & cold

Design, development, production and technical assistance on snack & food and hot & cold automatic vending machines

Riferito al manuale della qualità per l'applicabilità dei requisiti della norma ISO 9001:2000
Refer to quality manual for details of applications to ISO 9001:2000 requirements

IL PRESENTE CERTIFICATO E' SOGGETTO AL RISPETTO DEL REGOLAMENTO PER LA CERTIFICAZIONE DEI SISTEMI QUALITA' E DI GESTIONE DELLE AZIENDE
THE USE AND THE VALIDITY OF THE CERTIFICATE SHALL SATISFY THE REQUIREMENTS OF THE RULES FOR THE CERTIFICATION OF COMPANY QUALITY AND MANAGEMENT SYSTEMS

PRIMA EMISSIONE
FIRST ISSUE
1999-09-10

EMISSIONE CORRENTE
CURRENT ISSUE
2005-06-07

IMQ S.p.A. - VIA QUINTILIANO, 43 - 20138 MILANO

SINCERT EA: 19

CISQ

FAS International S.p.A. - Via Lago di Vico, 60 - 36015 SCHIO (VI) Italy - tel. +39 0445 502011 – fax +39 0445 502010 - e-mail: info@fas.it

Fas International S.p.A.
Via Lago di Vico, 60 - 36015 Schio (VI) ITALY
Tel. +39 0445.502011 - Fax +39 0445.502010
E-mail : info@fas.it

Cap. Soc. i.v. €. 5.000.000
Reg. Impr.Vicenza n. 02081960243
C.F. e P.I. 02081960243

Mod. 3.3.16
Rev. 04

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ - DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARATION DE CONFORMITE - DECLARACION DE CONFORMIDAD
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG - DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE
DEKLARATION OM STANDARDDISRING

FAS INTERNATIONAL S.p.A.

Dichiariamo sotto la nostra responsabilità che il prodotto :
Declare under our responsibility that the product :
Déclare sous sa propre responsabilité que le produit :
Declara bajo propia responsabilidad que el producto :
erklären unter eigener Verantwortung, daß das Produkt,
Declara sob sua responsabilidade que o produto :
Bekendtgør på vort ansvar at nendennævnte produkt :

al quale questa dichiarazione si riferisce è conforme alle seguenti norme :
to which this declaration relates is in conformity with the following standards :
auquel cette déclaration se réfère est conforme aux normes suivantes :
objeto de esta declaración es conforme a los siguientes estandardes :
auf das sich diese Erklärung bezieht, folgenden Normen entspricht :
objecto desta declaração está conforme as seguintes normas :
auf das sich diese Erklärung bezieht, folgenden Normen entspricht :

EN 60335-1 - EN 60335-2-75
EN 55014-1 - EN55014-2 - EN 61000-3-2 - EN 61000-3-3

in base a quanto previsto dalle Direttive :
following the provisions of the Directives :
suivant les clauses des Directives :
seguiendo las clausolas de las Normas :
gemäß den Bestimmungen der Weisungen :
obedecendo ao clausulado das Normas :
Ifølge retningslinjer nedfældet i Direktiver :

73/23 EEC Directive (Low Voltage Directive) and subsequent amendments
89/336 EEC Directive (EMC Directive) and subsequent amendments

Schio, 20 febbraio 2004

Dott. BUTTAZZONI GOFFREDO
AMMINISTRATORE DELEGATO

SEDE PRINCIPALE - HEAD OFFICE - SIÈGE SOCIAL
HAUPTBÜRO - OFICINA CENTRAL

ITALIA	**FAS INTERNATIONAL S.p.A.** Via Lago di Vico, 60 36015 Schio Vicenza	Tel. +39.0445.502011 Fax +39.0445.502010 e-mail info@fas.it

FILIALI- SUBSIDIARES- FILIALES
FILIALEN - FILIAL

UNITED KINGDOM	**FAS UK INTERNATIONAL LTD.** 35 Brunel Close Drayton Fields Ind. Est. 5RB NN11 Daventry Northants	Tel. +44.1327.705111 Fax +44.1327.312802 e-mail fas.uk@fas-international.com
FRANCE	**FAS FRANCE s.a.r.l.** Parc d'activités "Le Guivry" 11 Rue de la Grande Borne 77990 Le Mesnil Amelot	Tel. +33.1.60033646 Fax +33.1.60039521 e-mail fas.france@fas-international.com
ESPAÑA	**FAS INTERNATIONAL S.L. - BARCELONA** Polígono Industrial Gran Via Sud/C/Motors 360 08908 Hospitalet de Llobregat Barcelona	Tel. +34.93.4742086 Fax +34.93.4743279 e-mail fas@fasinternational.net
ESPAÑA	**FAS INTERNATIONAL S.L. - MADRID** C/ Oxígeno, 10 28850 Torrejón de Ardoz Madrid	Tel: +34. 91.6749187 Fax +34. 91. 6749188 e-mail fasmadrid@fasinternational.net

Le istruzioni, i disegni, le tabelle e quant'altro è contenuto nel presente fascicolo sono di natura tecnica riservata e, per questo, ogni informazione non può essere riprodotta né completamente né parzialmente e non può essere comunicata a terzi, senza l'autorizzazione scritta della FAS.

The instructions, drawings, tables and everything else contained in this pamphlet are of a confidential nature and, for this reason, no information can be reproduced wholly or in part, nor communicated to third parties without the written approval of FAS.

Les instructions, les dessins, les tableaux et toute autre chose contenue dans le présent dossier sont des informations de nature technique confidentielle et pour cette raison, toute reproduction intégrale ou partielle de ces informations et toute communication de celles-ci à des tiers est formellement interdite, sans l'autorisation écrite de FAS.

Die Anleitungen, Zeichnungen, Tabellen und der restliche Inhalt dieser Akte sind technischer Natur und vertraulich. Deshalb dürfen sämtliche Informationen ohne schriftliche Zustimmung der FAS weder ganz noch teilweise vervielfältigt oder Dritten zugänglich gemacht werden.

Tanto las instrucciones como los dibujos, las tablas y todo lo demás contenido en el presente fascículo son de carácter técnico reservado y, por tanto, no se podrá reproducir ninguna información ni total ni parcialmente y no se podrá comunicar a terceros sin la autorización escrita de FAS.

PÁGINA DEJADA BLANCA DE PROPÓSITO PARA ADJUNTAR NOTAS

INDICE

1 INTRODUCIÓN 8
1.1 EN CASO DE AVERÍA 8
1.2 GARANTIA 8
1.3 SEGURIDAD 9
1.4 SITUACIONES DE EMERGENCIA 9
1.5 GUÍA PARA LA CONSULTA 10
2 ADVERTENCIAS GENERALES 11
2.1 USO DEL DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO 11
2.2 TRANSPORTE Y DESPLAZAMIENTO 11
2.3 ALMACENAJE 11
2.4 DESEMBALAJE 12
3 INSTALACIÓN 13
3.1 DESINFECCIÓN Y ESTERILIZACIÓN 13
3.2 CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA 14
3.3 CONEXIÓN A LA RED HÍDRAULICA 14
3.4 CONEXIÓN MASTER / SLAVE 15
3.5 ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACION 15
3.6 INACTIVIDAD 15
3.7 ADVERTENCIAS PARA LA DEMOLICIÓN DE LA MAQUINA 15
4 ESQUEMA HIDRÁULICO "EXPRÉS" 16
5 ESQUEMA HIDRÁULICO "INSTANT" 17
6 CARACTERISTICAS TECNICAS 18
7 COMPONENTES DE LA PUERTA 19
8 COMPONENTES INTERIORES 20
8.1 INTERRUPTOR PUERTA 20
8.2 TARJETA VMC Y TARJETA DE POTENCIA 21
8.3 CALDERA Y AIR-BREAK 21
8.4 ELECTROVÁLVULA DE ENTRADA AGUA 21
8.5 GRUPO CAFE EXPRES, PRESENCIA GRUPO CAFÉ 22
8.6 FOTOCÉLULA CONTROL VASOS (SI PREVISTA) 23
8.7 REPROGRAMACIÓN DE LA CERRADURA DE LA PUERTA. 23
8.8 DEPURADOR / DECALCIFICADOR (SI PREVISTO) 23
9 PUESTA EN MARCHA 24
9.1 LLENADO AUTOMÁTICO DEL CIRCUITO HIDRÁULICO 24
9.2 CARGA DE LOS VASOS 25
9.3 EXPULSOR DE CUCHARILLAS 26
9.4 CARGA DE LOS PRODUCTOS SOLUBLES 27
9.5 CARICAMENTO CAFÉ IN GRANI 28
9.6 CONEXIÓN DEL SISTEMA DE PAGO 28
9.7 INSERCIÓN ETIQUETAS 28
9.8 CÓMO SE INSERTA LA BOLSA DE LOS POSOS 29
9.9 REGULACIÓN DE LA CERRADURA 29
10 TECLADO FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN 31
10.1 LISTA DE LOS MANDOS DE PROGRAMACIÓN 32
10.2 LISTA DE LOS SERVICIOS A LOS QUE SE PUEDE ACCEDER DESDE EL MANDO 52 33
10.2.1 ACCESO A LOS MENUS SECUNDARIOS 34
10.2.2 CONFIGURACIÓN DE LOS PARÁMETROS TEMPERATURA 36
10.2.3 PROGRAMACIÓN PARAMETROS MAQUINA 37
10.2.4 PROGRAMACIÓN PARAMETROS MAQUINA SLAVE 43
10.2.5 MENU SECUNDARIO PROGRAMACIÓN RELOJ, TEMPORIZADOR DIARIOS 45
10.3 UTILISACIÓN CAJA PARA FICHAS BDV 001 46
10.4 UTILIZACIÓN SISTEMAS DE PAGO MDB 48
10.5 UTILIZACIÓN SISTEMAS DE PAGO EXECUTIVE PRICE HOLDING 50

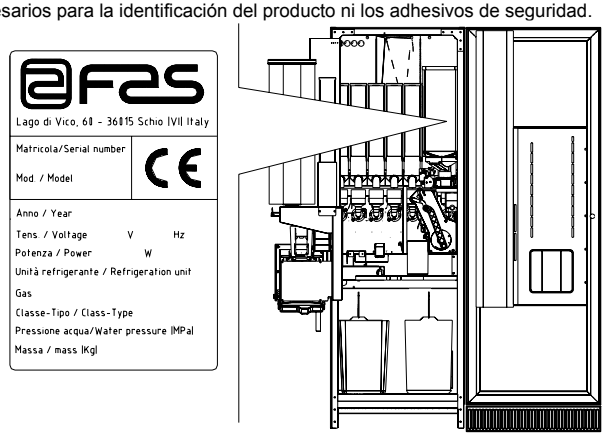
11 CALIBRADOS Y REGULACIONES 52
11.1 REGULACIÓN BEBIDAS SOLUBLES 52
11.2 REGULACIÓN CAFÉ EXPRÉS 52
11.3 REGOLACION ESPRESSO 52
12 NORMAS HIIGIÉNICO-SANITARIAS 53
13 MANTENIMIENTO 53
13.1 ADVERTENCIAS GENERALES 53
13.2 MANTENIMIENTO ORDINARIO 54
13.3 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO PERIÓDICO 55
13.4 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO DEL MOLINILLO CAFÉ. 56
13.5 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO, LIMPIEZA FILTROS GRUPO CAFÉ 58
13.6 VACIADO DEL AGUA DEL AIR-BREAK Y DE LA CALDERA (SERVICIO 16 Y 17) 60
14 ALARMAS 61
15 TABLAS PARA CONFIGURAR EL MODELO DE MÁQUINA (MANDO 50) 64

1 INTRODUCIÓN

☞	En este manual se describen tanto los modelos con grupo exprés como los modelos instant, por tanto se dispondrá de descripciones o explicaciones que no corresponden a la propia máquina.

La presente documentación constituye parte integranto del la maquina y por lo tanto debe siempre acompañarlo en cada traslado o cambio de propiedad con el fin de permitir la consulta por parte de los operadores.
Antes de proceder a la instalación y al uso del la maquina es necesario leer el contenido de esta documentación ya que proporciona importanta informacion relativa a la seguridad de la instalación, las normas de utilización y a las operaciones de mantenimiento.
La instalación y las sucesivas operaciones de mantenimiento, deberán ser efectuadas solamente por personal calificado y/o encargado del servicio de asistencia tecnica y/o mantenimiento.
La maquina deberá ser destinado exclusivamente al uso para el que ha sido concebido. Cualquier otro uso se considerará impropio.

PLACA DE IDENTIDAD
Cada maquina estará identificado por un específico número de serie, colocado en la placa de identidad que se encuentra en el interior del la maquina. La placa es la única reconocida por el fabricante como identificativa de la maquina y contiene todos los datos que consienten al fabricante proporcionar informaciones técnicas de cualquier tipo y facilitar la gestión de los repuestos. No estropee ni desenganche los soportes necesarios para la identificación del producto ni los adhesivos de seguridad.



1.1 EN CASO DE AVERÍA

En la mayor parte de los casos, los posibles inconvenientes técnicos pueden ser resueltos con pequeñas intervenciones, aconsejamos por este motivo leer atentamente la documentación adjunta antes de consultar al fabricante. En caso de anomalías o mal funcionamiento no resueltos rellenar por completo la placa destinada a la información de defectos o mal funcionamiento y enviarla lo antes posible al fabricante:

FAS International S.p.A., Customer Service, Via Lago di Vico, 60 - 36015 Schio (VI) - Italy
Tel.: +39 0445 502011 Fax: +39 0445 502010 E-mail: info@fas.it

Todas las consultas inherentes al distribuidor deberan tener como referencia el numero de la placa.

1.2 GARANTIA

La Firma garantiza los propios distribuidores automáticos y responde por los defectos mecánicos de construcción durante un período de 24 meses. Daños provocados por un uso incorrecto de la máquina, como por ej. un voltaje diferente del prescripto, uso de monedas defectuosas, limpiezas omitidas, etc. no están cubiertas por la garantía. Cualquier intervención técnica que fuere necesaria a causa de un mal uso del distribuidor, estará totalmente a cargo del usuario.

1.3 SEGURIDAD

	La fabricación y el análisis de la seguridad del distribuidor automático tienen como referencia las normas vigentes. **Los procedimientos de instalación y mantenimiento, incluida la sustitución del cable de alimentación, deben efectuarlos personal competente.** **Cualquier operación diferente de las de mantenimiento ordinario debe efectuarse después de haber desenchufado la clavija de suministro eléctrico.** Es obligatorio usar prendas de vestir adecuadas como se ha previsto en este manual y por las leyes vigentes en el País en el que se utiliza la máquina; en cualquier caso se evitarán los vestidos anchos y sueltos, los cinturones, anillos y cadenillas; los cabellos si son largos deben recogerse en un gorro adecuado. Está terminantemente prohibido hacer funcionar la máquina con las protecciones fijas y/o móviles desmontadas y con los dispositivos de seguridad excluidos. Está absolutamente prohibido sacar o menoscabar los dispositivos de seguridad. No efectuar ningún mantenimiento o regulación en la máquina sin haber leído y comprendido el contenido de este manual. Las operaciones de regulación con los sistemas de seguridad reducidos o parcialmente excluidos, deben efectuarlas una persona sola y, durante su desarrollo debe prohibirse el acceso a la máquina a personas no autorizadas; si es posible, debe mantenerse abierta sólo una protección cada vez. Después de haber efectuado una operación de regulación o de mantenimiento con los sistemas de seguridad reducidos, hay que restablecer lo antes posible el estado de la máquina con todas las protecciones activas. El escrupuloso respeto de las operaciones de mantenimiento periódicas indicadas en este manual es necesario para trabajar en condiciones de seguridad y para mantener eficiente la máquina. Comprobar el buen estado de las etiquetas de seguridad y estudiar su significado: son necesarias para evitar accidentes; si las mismas están deterioradas, han desaparecido o pertenecen a componentes sustituidos, deben remplazarse con otras originales solicitadas a la Casa Fabricante. **Recuerde que un operador prudente y en buenas condiciones sicofísicas es la mejor seguridad contra cualquier accidente.**

1.4 SITUACIONES DE EMERGENCIA

	En caso de incendio no deben usarse chorros de agua contra la máquina porque podrían provocar cortocircuitos con consiguientes accidentes incluso mortales para las personas presentes.

1.5 GUÍA PARA LA CONSULTA

SÍMBOLO	SIGNIFICADO	COMENTARIO
	PELIGRO	Indica un peligro con riesgo, incluso mortal, para el Utilizador.
	ADVERTENCIA	Indica una advertencia o una nota sobre funciones clave o informaciones útiles. Prestar la máxima atención a los bloques de texto indicados con este símbolo. Se requiere al personal encargado del mantenimiento que tome un valor de medición, que controle una señalización, verifique la correcta posición de cualquiera de los elementos de la máquina, etc., antes de accionar un mando determinado o de efectuar una operación.
	MANTENIMIENTO ORDINARIO	*Por mantenimiento ordinario se entiende*: la recarga, el cobro y la limpieza de las zonas a contacto con los alimentos.
	MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO	*Por mantenimiento extraordinario se entienden:* las operaciones de mantenimiento más o menos complejas (mecánicas, eléctricas, etc.), en situaciones especiales o en cualquier caso acordadas con el utilizador no consideradas mantenimiento ordinario.
	RECICLAJE	Obligación de eliminar los materiales respetando el medio ambiente.

Prestar especial atención a los textos evidenciados en negrita, con un carácter más grande o subrayados porque se refieren en cualquier caso a operaciones o informaciones de particular importancia.
Los esquemas eléctricos en anexo son para uso exclusivo del personal técnico especializado que está autorizado por el fabricante para efectuar mantenimientos o controles extraordinarios.

	Se prohibe terminantemente usar los esquemas eléctricos para aportar modificaciones a la máquina.

Más adelante, en este manual, refiriéndose a la máquina, con la palabra “delante” o “anterior” se entiende el lado puerta, mientras que con la palabra “detrás" o "posterior" se entiende el lado opuesto; las palabras “derecha” e “izquierda” se refieren al operador situado en el lado anterior de la máquina y mirando la misma.

Para toda operación que deba efectuarse en la máquina, debe tomarse como referencia el nivel de capacitación descrito a continuación para determinar el personal que puede desarrollarla.

Usuario final	Personal sin competencias específicas, capaz de llevar a cabo sólo operaciones de compra y retiro del producto, mediante el uso de los mandos a la vista de la máquina, o bien siguiendo las instrucciones de la pantalla.
Operador encargado del mantenimiento ordinario	Personal capaz de desarrollar las tareas de la categoría anterior y, además, trabajar según las instrucciones señaladas con el símbolo incluidas en este manual
Operador encargado del mantenimiento extraordinario	Personal capaz de llevar a cabo las tareas de las categorías precedentes y, además, trabajar según las instrucciones señaladas con los dos símbolos incluidas en este manual. En algunos casos, los técnicos especializados deben poder trabajar incluso con las protecciones excluidas, por tanto en condiciones de seguridad precarias. De todos modos, todas las operaciones con órganos en movimiento y/o en presencia de tensión deben desarrollarse en casos excepcionales y sólo si es efectivamente imposible trabajar en condiciones de seguridad adecuadas.

2 ADVERTENCIAS GENERALES

☞	**Esta sección del manual está dirigida exclusivamente al personal calificado del servicio asistencia tecnica.**

Antes de conectar la máquina an instalación hidráulica y eléctrica, se aconseja :

- Leer atentamente las advertencias que incluye este manual ya que proporcionan datos importantes respecto a la seguridad de la instalación.
- Conservar cuidadosamente este manual para posteriores consultas.
- **Este maquina ha sido fabricado para ser instalado en ambientes cerrados. Por tanto está prohibida la instalación del mismo en el exterior.**
- El fabricante no puede ser considerado responsable de los posibles daños causados por usos impropios, erróneos e irracionales.
- De haber sacado unguez desembalado asegurarse de la integridad del la maquina. En caso de duda no usar la maquina, no intentar ningún tipo de intervención y dirigirse directamente al vendedor.
- Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestirol expandido, clavos, madera, etc.) no deben ser dejados al alcance de los niños debido a su potencial peligrosidad.

2.1 USO DEL DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

El distribuidor automático está destinado a la distribución de bebidas preparadas mezclando productos alimenticios con agua. Utilizar para dicho fin productos declarados idóneos para la distribución automática por el fabricante y contenidos en recipientes abiertos. Las selecciones distribuidas por la máquina serán consumidas inmediatamente y no podrán ser conservadas ni recicladas para ser utilizadas seguidamente.
Atenerse escrupulosamente a las indicaciones del fabricante por lo que concierne la fecha de caducidad de cada producto.

2.2 TRANSPORTE Y DESPLAZAMIENTO

A fin de no provocar daños al distribuidor, las maniobras de carga y descarga, deben efectuarse con particular cuidado.
Las operaciones de carga/descarga deben efectuarse levantando el distribuidor con una carretilla elevadora manual o motorizada, situando las horquillas en la parte inferior del pallet.
El desplazamiento por trechos cortos, por ejemplo en el interior de un establecimiento o de una oficina, puede efectuarse sin la utilización del pallet, con el máximo cuidado para no dañar el distribuidor.
Está, en cambio, siempre **prohibido**:

- Inclinar el distribuidor;
- Arrastrar el distribuidor con sogas o similares;
- Levantar el distribuidor con tomas de fuerza laterales;
- Levantar el distribuidor con cualquier embrague o soga;
- Sacudir o traquetear el distribuidor y su embalaje.

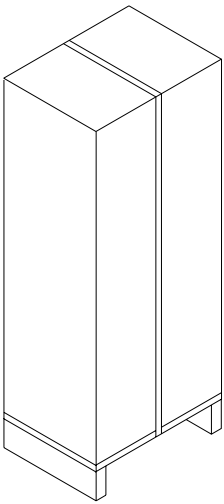
2.3 ALMACENAJE

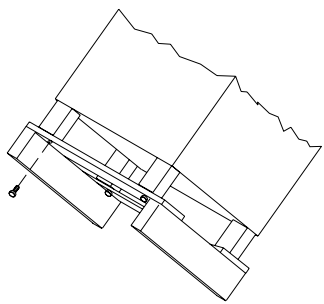
En lo que respecta al almacenaje de las máquinas, es conveniente que el ambiente de conservación sea bien seco, con temperaturas comprendidas entre 1°C +40°C.
Cubrir la máquina después de haberla estacionado en un ambiente protegido y de haberla bloqueado para evitar desplazamientos o golpes accidentales.
Se **prohibe** superponer varias máquinas embaladas. Mantener la posición vertical indicada por las flechas del embalaje.

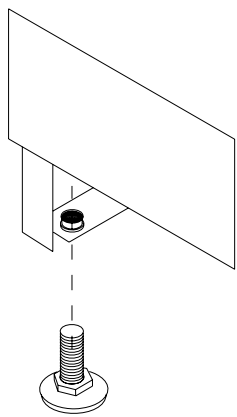
2.4 DESEMBALAJE

☞	**Acuérdese de sacar los componentes del embalaje o las partes colocadas dentro del distribuidor automático que podrían impedir el correcto funcionamiento de la máquina.**

Los materiales del embalaje deberán sacarse con atención para no dañar el distribuidor; inspeccionar el interior y el exterior del cajón para verificar la presencia de eventuales daños. No destruir los materiales del embalaje hasta que el representante del transportista no los haya examinado.







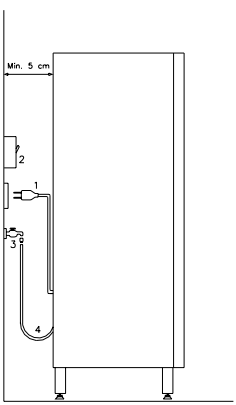
- Colocar y atornillas los pies de baso de la maquina y erroscalos hasta obtener una posicion regulada horizontalmente.
- Abrir la puerta del la maquina y sacar los sujetadores usados durante el transporte. Dichos sujetadores están indicados por placas colocadas en el interior del la misma maquina.
- **Antes de conectar la maquina asegurarse de que los datos de la placa correspondan con aquellos de la red eléctrica e hídraulica.**
- En ningún caso debe ser cubierto con telas o símilares.

☞	EL FABRICANTE DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DEBIDOS A LA FALTA DE ATENCION RESPECTO A LAS PRECAUCIONES ACONSEJADAS EN ESTA SECCION

3 INSTALACIÓN

- La instalación ha de ser efectuada observando las normas vigentes, según las instrucciones del fabricante y por personal profesionalmente calificado. Para la instalación atenerse a las normas CEI EN 60335-1 " Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos.
- Una instalación errónea puede causar daños a animales, personas , cosas, de los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.
- Consideramos que la seguridad eléctrica del la maquina es eficaz cuando el mismo haya sido correctamente conectado a una conexión a tierra eficiente efectuada como os previsto por las normas vigentes de seguridad. Es necesario verificar este requisito fundamental de seguridad y, en caso de duda, solicitar un control escrupuloso por parte del personal profesionalmente calificado.
- El fabricante no puede ser considerado responsable de los daños posibles causados por la ausencia de conexión a tierra de la instalación.

La maquina no puede ser instalado en lugares donde la temperatura ambiente no se encuentre comprendida entre 5° y 35°C, en lugares no protegidos de los agentes atmosféricos y en ambientes donde se usen chorros de agua para limpiar.



Descripcion de las conexiones

1. Enchuff “Schuko”
2. Interruptor
3. Grifo alimentacion agua
4. Tubo alimentacion agua

Verificar que la descarga por unidad de tiempo de la instalación sea adecuada a la potencia máxima del la maquina indicada en la placa. En caso de duda dirigirse a personal profesionalmente calificado. Este último, en particular, deberá también cerciorarse de que la sección de los cables sea adecuada a la potencia absorbida por el mismo la maquina. Es necesario incluir un interruptor omnipolar a la instalación con distancia de apertura de los contactos igual o superior a 3mm., como es previsto por las normas de seguridad vigentes. UNA VEZ TERMINADA LA INSTALACIÓN, DEJAR QUE SE PUEDA ACCEDER AL ENCHUFE. Al efectuar las conexiones eléctricas se deberán también tomar en consideración todas las advertencias e indicaciones hasta ahora descritas en el presente manual. Para evitar recalentamientos peligrosos, se aconseja desenrollar por completo el cable de alimentación. No obstruir las rejillas de ventilación o de disipación.

Todas las operaciones de limpieza han de ser efectuadas despues de desconectadar la alimentación eléctrica e hídraulica, como ya descrito para las operaciones precedentes. Una vez efectuadas las conexiones, el la maquina debe ser colocado cercano a una pared y de manera que la parte posterior se encuentre a una distancia mínima de 5cm. de la misma para permitir una ventilación regular (las uniones, etc., están comprendidos en las dimensiones del mismo la maquina). En ningún caso debe ser cubierto con telas o similares. Las mejores prestaciones del la maquina se obtienen con temperatura ambiente comprendida entre 10° y 32°C. Por lo tanto, evitar instalar el la maquina cerca de fuentes de calor.

3.1 DESINFECCIÓN Y ESTERILIZACIÓN

En la fase de instalación hay que esterilizar completamente el entero circuito hidráulico y las partes que están en contacto con los alimentos, a fin de eliminar toda traza de bacterias que se podrían haber formado durante el almacenaje. Emplear productos esterilizadores (por ej., cloro-detergentes) también para limpiar el interior del distribuidor, ateniéndose severamente a las dosis indicadas en la etiqueta. No utilizar detergentes demasiado "agresivos" pues podrían estropear algunas partes. Por esta razón el Fabricante declina toda responsabilidad por los daños debidos al uso incorrecto de dichos detergentes, o al empleo de agentes tóxicos.

3.2 CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

El uso de cualquier aparato eléctrico comporta algunas reglas fundamentales generales. En particular:

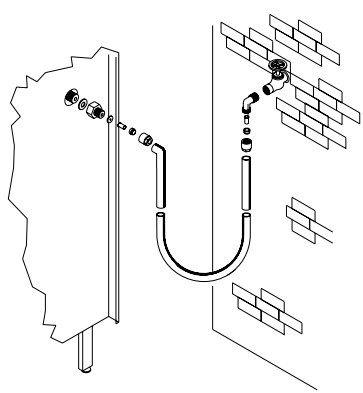
- no usar el aparato con manos o pies mojados o húmedos.
- no usar el aparato con los pies descalzos.
- no usar cordones de extensión en locales destinados a baño o ducha.
- no estirar el cable de alimentación para desconectar el aparato de la red de alimentación.
- Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o de mantenimiento desconectar la maquina de la red de alimentación eléctrica apagando el interruptor de la instalación.
- Sin embargo, el la maquina está equipado con un interruptor omnipolar que, una vez abierta la puerta de la maquina, interrumpe la alimentación eléctrica.
- La alimentación eléctrica puede ser restablecida de nuevo actuando sobre la llave apropiada para permitir efectuar las regulaciones necesarias de las varias funciones. Tal operación debe ser efectuada solamente por personal calificado encargado de la asistencia tecnica.
- La llave especial solamente se proporciona al personal calificado del servicio de asistencia tecnica.
- Quando la maquina estè abierta y con el interruptor conectado la maquina tiene tensión. La tensión se interrumpe si se quita la llave della puerta, pero el completo aislamiento de la red eléctrica se obtiene solamente si se desconecta el interruptor externo.

En caso de avería y/o mal funcionamiento del la maquina, apagarlo, cerrar la llave del agua, evitando cualquier intento de reparación o de intervención directa.
Dirigirse exclusivamente a personal profesionalmente calificado.
La posible reparación de los la maquinaes ha de ser efectuada solamente por personal calificado usando exclusivamente repuestos originales.
La negligencia respecto a lo anteriormente referido puede repercutir sobre la seguridad del la maquina.

3.3 CONEXIÓN A LA RED HÍDRAULICA

- Este la maquina deberá ser alimentado exclusivamente con agua fría destinada al consumo humano (potable). Las características microbiológicas del agua destinada al consumo humano, están previstas de la norma 98/83/CEE.
- La presión del ejercicio deberá encontrarse comprendida entre 0,1 y 0,8 MPa.
- La conexión hídraulica a la maquina deberá ser efectuada según las instrucciones del fabricante y del personal profesionalmente calificado.
- La conexión hídraulica a la maquina debe ser conforme a las normas aplicables federales, estatales o locales.

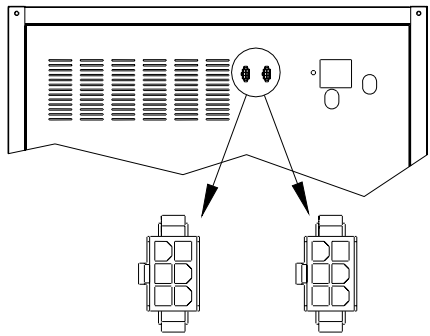
Se instalará entre la red hídrica y el tubo de carga del distribuidor una llave para cerrar el paso del agua, en caso de necesidad.
Tanto el tubo de carga del agua como la llave serán de tipo 'alimentario' (conforme al Reglamento CE N. 1935/2004).
Tomar el tubo de carga del agua y conectarlo al codo de unión ya fijado en la parte posterior del la maquina según las modalidades previstas.
Acordarse de colocar la junta de sellado proporcionada con el codo de unión presente en la parte posterior del la maquina. Otra junta deberá ser colocada en coincidencia con el grifo.
Enroscar de modo seguro, pero sin efectuar fuerza excesiva arriesgándose a resquebrar las uniones.



3.4 CONEXIÓN MASTER / SLAVE

Es posible conectar en la máquina MASTER hasta dos máquinas SLAVES (FAST FULLVIEW o FASTER FULLVIEW). Se emplea un cable serial para cada conexión, y se accede a los conectores desde la parte posterior de la máquina. En la conexión MASTER/SLAVE se puede utilizar indiferentemente uno de los dos conectores indicados con las flechas.

Opción: NO disponible en la versión "R" (reforzada).



3.5 ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACION

La màquina se vende sin sistema de pago, por lo tanto, qualquier avaria de la màquina o daños a personas o cosas que se verificasen como consecuencia de una instalcion, uso, etc., incorrectos, provocados por el sistema de pago, estaran solo y exclusivamente a cargo de quien ha realizado la instalación de la màquina.

3.6 INACTIVIDAD

Si se prevé un largo periodo de inactividad de la máquina, deben adoptarse adecuadas precauciones para que no se creen situaciones peligrosas al volver a ponerla en marcha.

Para largos periodos de reposo hay que:

- Vaciar completamente el circuito hidráulico;
- Vaciar los contenedores de todos los productos;
- Vaciar completamente el molinillo–dosificador de café;
- Limpiar cuidadosamente la máquina y secarla;
- Controlarla cuidadosamente y sustituir las partes dañadas o gastadas;
- Verificar el apretado de los tornillos y pernos;
- Cubrir la máquina después de haberla colocada en un ambiente protegido.

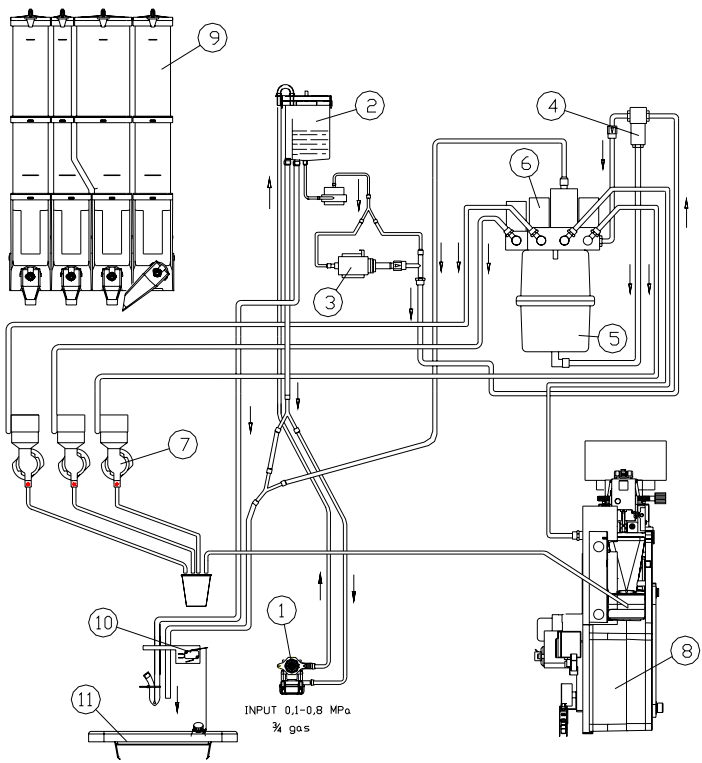
La nueva puesta en funcionamiento del distribuido automático debe efectuarse siguiendo las indicaciones del párrafo “Instalación” del presente manual.

3.7 ADVERTENCIAS PARA LA DEMOLICIÓN DE LA MAQUINA

	En el caso en que se retirara la màquina para demolirla definitivamente, es obligatorio atenerse a las leyes en vigor relativas a la salvaguardia del ambiente. Todos los materiales ferrosos, plásticos, etc. Deben ser ilevados a los correspondientes depósitos autorizados. Eliminación conforme a la directiva EU 2002/96/CE

En caso de duda, les aconsejamos que soliciten información a los competentes órganos locales encargos de la eliminación de descechos.

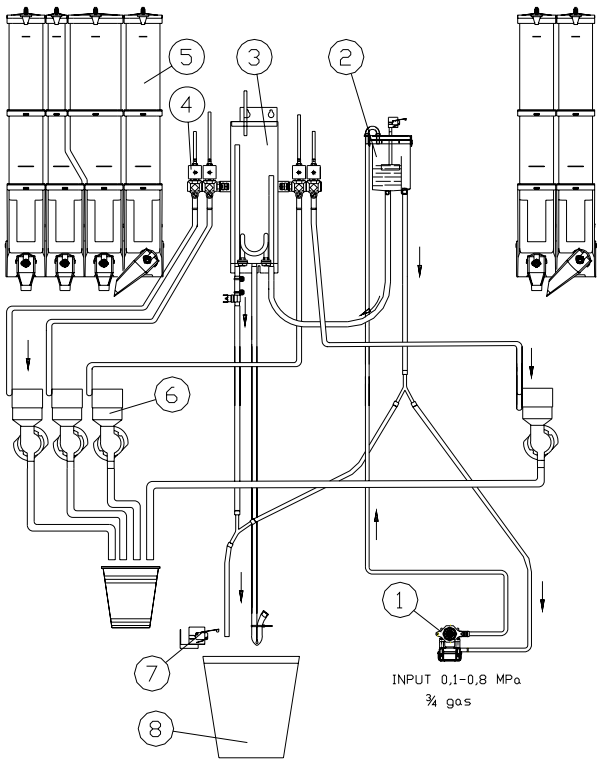
4 ESQUEMA HIDRÁULICO "EXPRÉS"



Leyenda:

1. electroválvulas de entrada agua
2. air-break
3. bomba del exprés
4. electroválvula de mezclado
5. caldera del exprés
6. electroválvula de distribución
7. mezclador
8. grupo del exprés
9. contenedores de productos
10. micro residuos
11. recuperación de posos líquidos

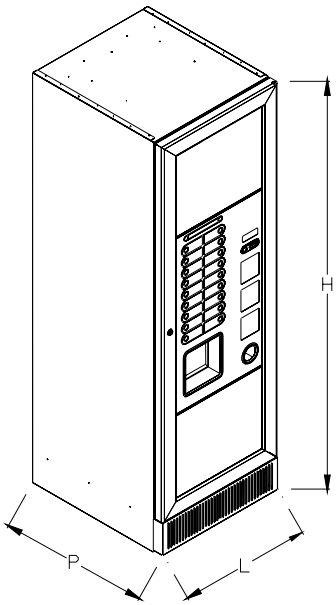
5 ESQUEMA HIDRÁULICO "INSTANT"



Leyenda:

1. electroválvulas de entrada agua
2. air-break
3. caldera de solubles
4. electroválvula de distribución
5. contenedores de productos
6. mezclador
7. micro residuos
8. recuperación de posos líquidos

6 CARACTERISTICAS TECNICAS



Dimensiones de la máquina

Altura	H = mm 1830
Ancho	L = mm 600
Profundidad	P = mm 690
peso bruto	Kg 130
peso bruto	Kg 140 (Versión "R")

Datos eléctricos

tensión de alimentación	ver placa de identificacion
potencia instalada	ver placa de identificacion

Alimentación hídraulica

de red (presión de entrada)	MPa 0,1 - 0,8
guarnición de pipa	¾ gas

Nivel de presión sonora ponderada
Inferior a 70 dB

Distribuidor de vasos y palettillas

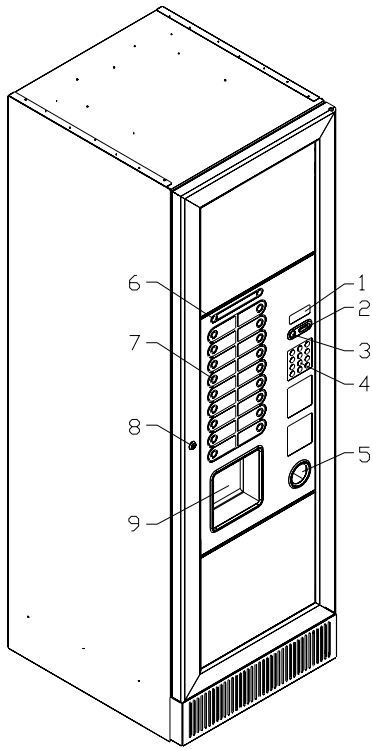
70mm	600 vasos
Palettillas	585

Seguridades
Interruptor puerta.
Termostato seguridad caldera con rearme manual.
Alcance nivel deshechos.
Protección térmica de todos los motorreductores y mescladores.

Capacidad recipientes	Contenedor 75	Contenedor grande	Contenedor pequeño		Campana de café
leche (Kg)	1,3	1,85	0,9		n.a.
chocolate (Kg)	2,8	3,4	1,9		n.a.
te (Kg)	3,6	4,4	2,5		n.a.
Azucar (Kg)	4,1	5,0	2,8		n.a.
café soluble (Kg)	1,2	1,5	0,8		n.a.
café en grano (Kg)	n.a.	n.a.	n.a.		4,0

La cantidad efectiva de cada contenedor podrá diferir de los valores indicados según el peso específico de los productos que se cargan en ellos.

7 COMPONENTES DE LA PUERTA



1 **Display:** En el display aparece la cantidad total de monedas introducidas así como la referencia y el precio de la selección y todos los mensajes de funcionamiento. En caso de avería de la máquina, el display visualiza el número de alarma que ha intervenido.
2 **Ranura para las** monedas: sirve al cliente para pagar el importe del producto seleccionado.
3 **Botón de restitución:** sirve para desbloquear las monedas atascadas en la caja recaudadora y recuperarlas en la bandeja destinada a ello.
4 **Botonera de selección máquina slave:** está situada debajo del botón de restitución y está conformada por una serie de interruptores identificados con letras y números. Para la selección en la eventual máquina slave conectada, marcar el código que corresponda al producto deseado (ejemplo A11).
Opción: NO disponible en la versión "R" (reforzada).
5 **Bandeja para recuperar** las monedas: puesta en la parte inferior, sirve para restituir el cambio.
6 **Preselección del** azúcar: con la botonera se activa la opción extra azúcar o sin azúcar.
7 **Botonera de selección directa:** La botonera dispone de 18 teclas de tipo “de membrana” para las preselecciones y las selecciones. Cuando el distribuidor se encuentra en modalidad programación estas teclas tienen funciones diferentes, las cuales están indicadas al lado de cada tecla.
8 **Cerradura de la puerta.**
9 **Ventanilla de retiro** producto: la usa el cliente para retirar el producto comprado.

8 COMPONENTES INTERIORES

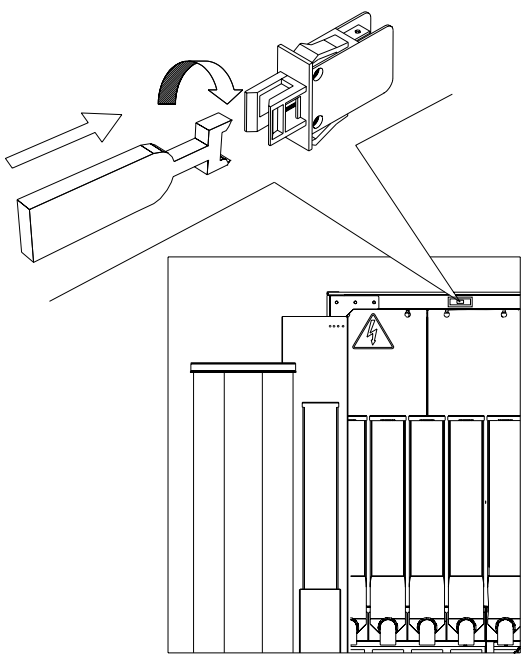
☞	Esta sección del manual está dirigida exclusivamente al personal calificado del servicio asistencia tecnica.

8.1 INTERRUPTOR PUERTA

Abriendo la puerta, un especial tipo de interruptor de seguridad, corta la tensión a la instalación eléctrica del la maquina.
Para dar tensión a la instalación con la puerta abierta, basta colocar la llave en la ranura.
Es posible cerrar la puerta solamente cuando ha sido ya sacada la llave.

La llave especial solamente se proporciona al personal calificado del servicio de asistencia tecnica.

⚠	Con la puerta abierta tanto la caja de bornes protegida del cable de alimentación como los cables que la conectan al interruptor de seguridad de la puerta, están en tensión. Se consigue el total aislamiento de la red eléctrica sólo al desconectar el interruptor exterior. Por tanto, todas las operaciones que requieren el distribuidor esté en tensión con la puerta abierta, serán efectuadas únicamente por personal cualificado e informado sobre los riesgos específicos que comporta dicha condición.



8.2 TARJETA VMC Y TARJETA DE POTENCIA.

En la tarjeta VMC está la unidad central de comando y de control del distribuidor (CPU). Está montada dentro de la puerta del distribuidor, protegida por la puerta de soporte de la caja recaudadora. Dicha tarjeta acoge los conectores para conectar los sistemas de pago y el conector para el transmisor de infrarrojos de recogida datos 'audit'. Está previsto el empleo de los principales protocolos para cajas recaudadoras.
La tarjeta de potencia es la que comanda los actuadores del distribuidor, controla la temperatura de la caldera y está montada dentro del panel eléctrico situado detrás de los contenedores de solubles.

8.3 CALDERA Y AIR-BREAK

MODELOS EXPRÉS.
La capacidad de la caldera de presión es de 650 cc., e incorpora en su interior una resistencia de 1450 W de potencia.
Se realiza en fábrica la regulación de la temperatura de ejercicio, con el fin de obtener el suministro de agua en la salida de la electroválvula para el café a una temperatura de cerca de 90°, que será de cerca de 75º para la selección con solubles, gracias a la electroválvula de mezclado.
El nivel de carga de agua en el air-break se controla a través de un sensor de nivel.
Entre la caldera y el air-break hay instalada una bomba de vibración, la cual suministra la cantidad de agua programada en cada selección, que se controla con el contador volumétrico.

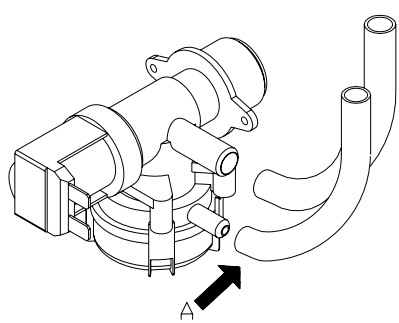
MODELOS INSTANT
La caldera es de acero inoxidable, de tipo sin tapa superior a presión y su capacidad es de 2 litros. El calentamiento se realiza por medio de una resistencia de inmersión de 1800 W de potencia, pilotada mediante una sonda controlada por la tarjeta del termostato. Se realiza en fábrica la regulación de la temperatura de ejercicio, con el fin de obtener el suministro de agua en la salida de las electroválvulas a una temperatura de cerca de 80°.
El nivel de carga de agua de la caldera se comprueba a través de un flotador que acciona un microinterruptor puesto en la bandeja de plástico (air-break) al lado de la caldera.

8.4 ELECTROVÁLVULA DE ENTRADA AGUA

Se puede acceder a la electroválvula de entrada del agua puesta en la parte posterior del distribuidor desde el interior, y para ello se quita la chapa de cobertura puesta detrás de los recipientes. Está dotada de un dispositivo mecánico que bloquea automáticamente la entrada del agua de verificarse inconvenientes en la misma electroválvula o en el circuito hidráulico.
Para restablecer el funcionamiento normal, hacer lo siguiente:

- apagar la máquina con el interruptor general;
- extraer el tubo de rebosamiento "A" y vaciarlo, teniendo cuidado de que el agua no caiga dentro del distribuidor;
- Cerrar la llave de la red hídrica en el exterior del distribuidor.
- Aflojar el racor que fija el tubo de alimentación hídrica a la electroválvula a fin de descargar la presión residual, y luego apretar otra vez.

Volver a insertar el tubo "A" en su posición, abrir otra vez la llave de la red hídrica y conectar la corriente eléctrica.



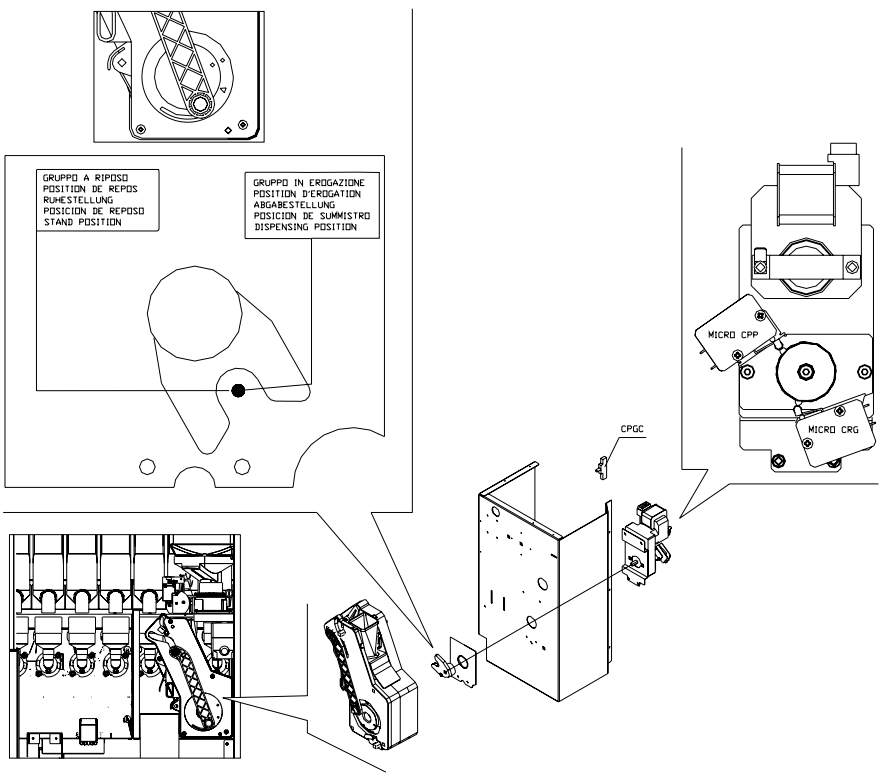
8.5 GRUPO CAFE EXPRES, PRESENCIA GRUPO CAFÉ

La cámara de infusión se mueve gracias a un motorreductor (MRGC) mediante una junta.
Las levas CRG - CPP establecen las posiciones de trabajo del grupo durante el ciclo café, especialmente :

- CRG = alimentación motor.
- CPP = detención motor en posición de reposo/erogación, puesta en marcha de la bomba infusión, apertura electroválvula.

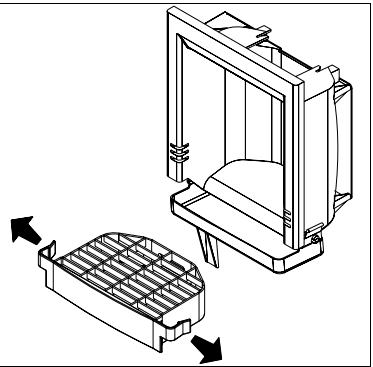
El funcionamiento del grupo café está controlado mediante un pulsador (**CPGC**) que detecta su presencia en el soporte: si el grupo está montado, funciona bien, contrariamente, se inhiben las funciones siguientes:

- avance grupo café
- ciclo lavado grupo café
- molido del café
- dosificación café molido
- inhibición de todas las selecciones café exprés + soluble



8.6 FOTOCÉLULA CONTROL VASOS (SI PREVISTA)

El la maquina puede estar dotado de una fotocélula control vasos.
Están previstas tres posiciones distintas de la rejilla con el fin de adaptar la altura del espacio al tamaño de la taza. Para desmontar la rejilla empujar hacia fuera las dos palancas laterales y extraer la rejilla.



8.7 REPROGRAMACIÓN DE LA CERRADURA DE LA PUERTA.

Algunas versiones se suministran con la cerradura de combinación variable.
Es posible personalizar la cerradura del propio distribuidor utilizando el relativo kit, que modifica su cifrado (combinación).
Para cambiar el cifrado:

- insertar la primera llave de color oro y girarla 120°. De este modo el cilindro está en posición no programada. Extraer la llave.
- Insertar la nueva llave de color oro que modifica el cifrado. Girarla hasta alcanzar la posición de cierre (0°). La cerradura ya está modificada.

No hay que usar la llave de color oro para abrir y cerrar normalmente, dado que la cerradura se puede estropear, usar la llave de color plata.
Para adquirir el kit, les rogamos contacten con el responsable de ventas de área.

8.8 DEPURADOR / DECALCIFICADOR (SI PREVISTO)

El la maquina se proporciona sin depurador / decalcificador. Es indispensable montar un depurador / decalcificador de capacidad adecuada al consumo del la maquina especialmente en el caso que el agua sea muy dura.
El depurador / decalcificador (disponible como accesorio) deberá ser renovado periódicamente según las instrucciones del fabricante.

9 PUESTA EN MARCHA

	Con la puerta abierta tanto la caja de bornes protegida del cable de alimentación como los cables que la conectan al interruptor de seguridad de la puerta, están en tensión. Se consigue el total aislamiento de la red eléctrica sólo al desconectar el interruptor exterior. Por tanto, todas las operaciones que requieren el distribuidor esté en tensión con la puerta abierta, serán efectuadas únicamente por personal cualificado e informado sobre los riesgos específicos que comporta dicha condición.

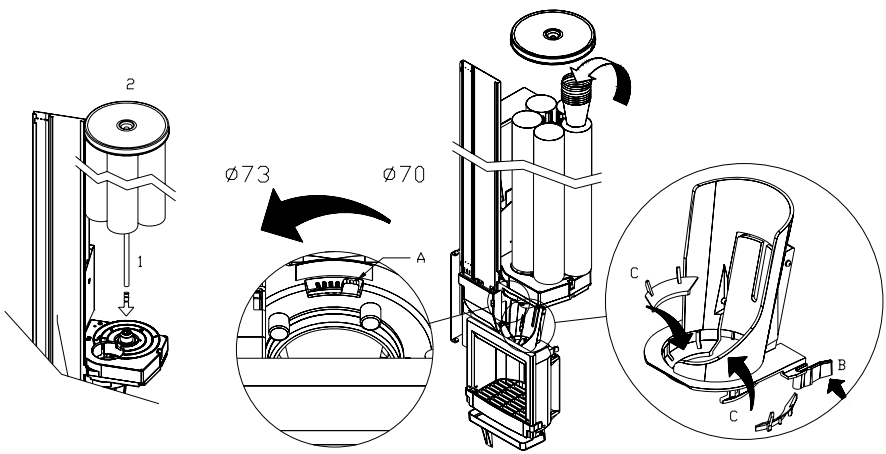
Al encender el distribuidor metiendo la relativa llave en el interruptor de la puerta, éste efectúa un ciclo de funcionamiento del mecanismo de movimiento de los brazos distribuidores y del grupo café.

9.1 LLENADO AUTOMÁTICO DEL CIRCUITO HIDRÁULICO

Una vez que se inserta la llave correspondiente en el interruptor de seguridad, el distribuidor carga automáticamente el air-break y luego la caldera con agua.
Si el agua no fluye bien del air-break hasta la caldera, apretar y soltar varias veces el tubo de empalme, para eliminar el aire que pudiera haber en el circuito.
El nivel de servicio se alcanza en cerca de 2 minutos.
Para llenar la caldera a presión de los modelos "ESPRESSO", hay que efectuar una serie de lavados del grupo café.
Para asegurarse que en la caldera de los modelos "INSTANT" el nivel de agua sea igual al nivel del air-break, efectuar una serie de lavados de los solubles.
En los dos casos hay que conseguir que salga agua regularmente de los brazos distribuidores.
En todos los modelos (Espresso y Instant), al terminar esta operación apagar el distribuidor extrayendo la relativa llave del interruptor de la puerta, insertar el conector de alimentación de la resistencia de la caldera situado en la tarjeta del panel eléctrico (conector JP11). Volver a encender y esperar a que el agua alcance la temperatura mínima de ejercicio (aprox. 10 minutos).
Si la temperatura del agua de la caldera desciende por debajo de la temperatura mínima de ejercicio, el distribuidor estará temporalmente fuera de servicio.

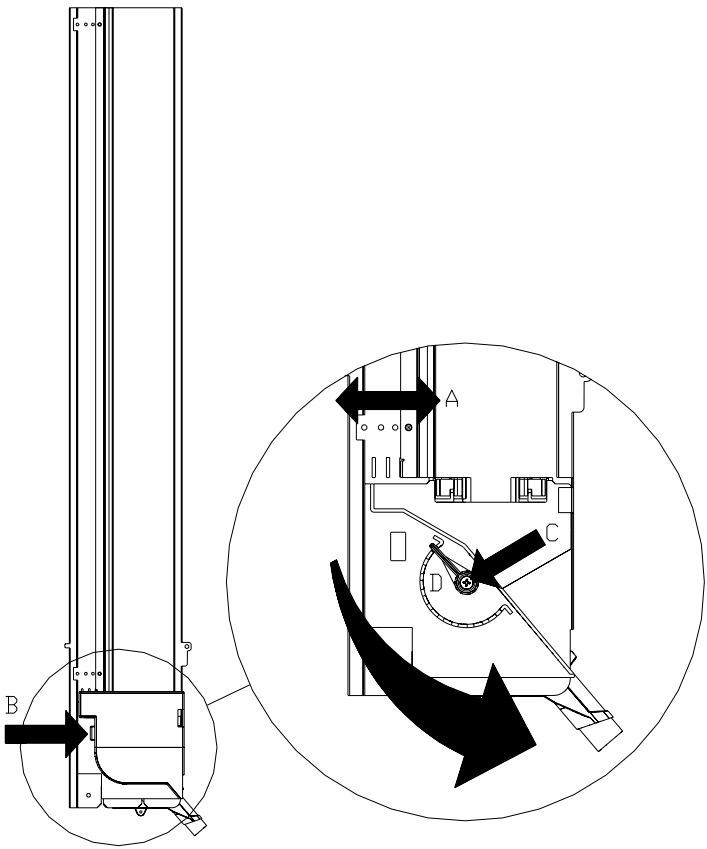
9.2 CARGA DE LOS VASOS

Introducir la varilla de centrado en el distribuidor de vasos (detalle 1). Luego meter el contenedor de los vasos (detalle 2). Utilizar exclusivamente vasos para la distribución automática con diámetro en el borde de 70/73 mm. Para regular el diámetro de paso en el distribuidor de los vasos, accionar la palanca "A" como se indica en la figura.
Antes de cargar los vasos y con el fin de evitar el malfuncionamiento del distribuidor, controlar que éstos no tengan defectos ni que estén apretados entre sí.
Apagar el distribuidor extrayendo la llave del interruptor de seguridad de la puerta, quitar la tapa del contenedor de los vasos y empezar a meterlos comenzando por la columna inmediatamente a la izquierda del espacio de salida del distribuidor de vasos, y proseguir en sentido contrario a las agujas del reloj.
Introducir la llave en el interruptor de seguridad de la puerta, empezará a girar el motorreductor del contenedor de vasos hasta la colocación correcta de éstos en el espacio de distribución.
En el caso de vasos de 73 mm de diámetro, extraer la tapa de vasos por la parte posterior presionando las dos palancas "B" y quitar las dos reducciones "C" montadas en la rampa vasos.



9.3 EXPULSOR DE CUCHARILLAS

Su capacidad es de cerca de 585 cucharillas.
Según el largo de las cucharillas desplazar la guía móvil "A" quitando los tornillos de fijación. Quitar el peso del expulsor de cucharillas y cargarlas en su soporte con forma de C teniendo cuidado que estén en posición plana y horizontal. Comprobar que no haya cucharillas defectuosas o con rebabas. Al terminar de cargarlas poner en las cucharillas el peso pertinente.
Para regular la salida con arreglo al espesor de las cucharillas empleadas, quitar la cubierta presionando la palanca "B" indicada con la flecha, aflojar el tornillo "C" y girar la palanca pequeña "D" hasta alcanzar la posición óptima.



9.4 CARGA DE LOS PRODUCTOS SOLUBLES

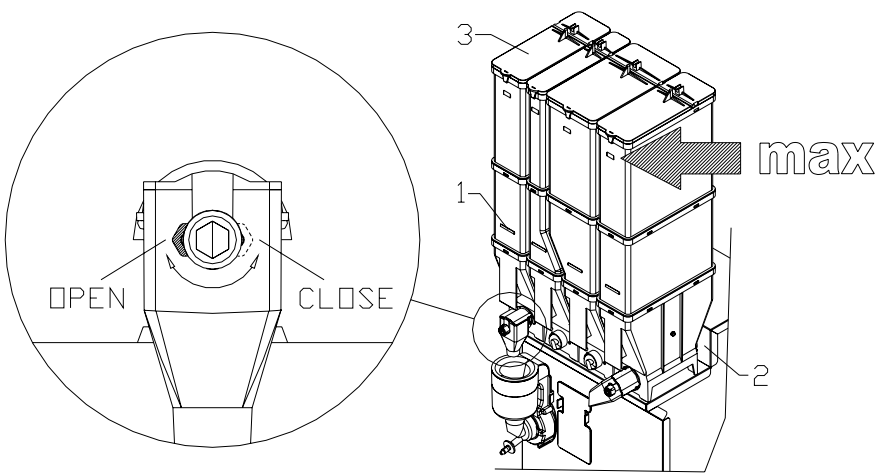
Cada contenedor lleva una etiqueta que indica el respectivo producto (Pos.1); la misma indicación aparece en la placa de apoyo de los contenedores (Pos.2), a fin de poder colocarlos correctamente al terminar la operación de carga.
Para esta operación hay que hacer lo siguiente:

- Abrir la puerta del distribuidor.
- Levantar la tapa del contenedor a cargar (Pos.3).
- Cargar el producto teniendo cuidado de no sobrepasar el nivel máximo, asegurándose que no haya grumos. No comprimir el polvo para evitar que se compacte.
- Cerrar la tapa.

Para extraer totalmente el contenedor es necesario:

- Abrir la puerta del distribuidor.
- Girar el pomo situado en el pitón del contenedor en posición "cerrado".
- Empujar y alzar el contenedor por delante a fin de liberar los pernos de bloqueo puestos en su parte anterior.
- Extraer el contenedor tirando hacia el exterior.

Una vez colocado el contenedor en su sitio, girar siempre el pomo en posición "abierto".



9.5 CARICAMENTO CAFÉ IN GRANI

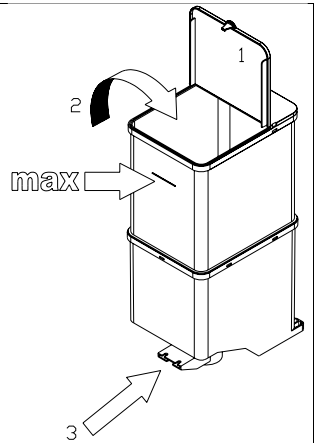
Para sacar completamente la campana café, actuar como sigue:
Levantar la tapa de la campana café (pos.1)

- Verter el café en grano. (pos.2)
- No superar la línea de máxima carga.
- Para la operación de carga no **es necesario sacar el contenedor.**
- Para sacar completamente la campana café, actuar como sigue :

Hacer correr hacia la brida de cierre inferior de la campana café (pos.3).

- Levantar la campana y removerla

Ultimada esta fase, realizar siempre algunas pruebas de distribución antes de poner en funcionamiento el distribuidor.

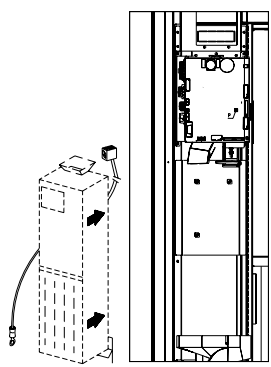


9.6 CONEXIÓN DEL SISTEMA DE PAGO

La conexión y la desconexión de la caja recaudadora se llevarán a cabo con la máquina apagada.

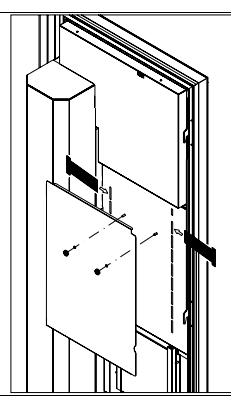
Al lado de la tarjeta principal están puestos los conectores para la conexión de la caja recaudadora. El distribuidor está conformado para sistemas de pago con protocolos 'EXECUTIVE' y 'MDB'.

- Fijar la caja recaudadora en su soporte, colocándola dentro de los pernos.
- Conectar los conectores de la caja recaudadora a la máquina.
- Regular la rampa de introducción de monedas en la entrada de la caja recaudadora.
- Regular las palancas del botón de restitución



9.7 INSERCIÓN ETIQUETAS

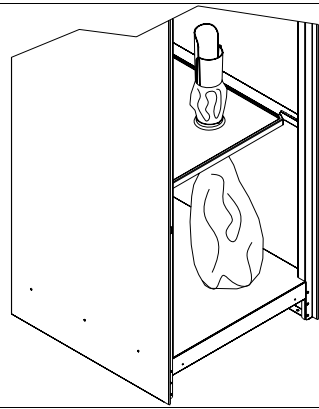
Para colocar las etiquetas de las selecciones hay que quitar la protección de chapa, extrayendo los tornillos de fijación . Levantar un poco la protección y quitarla completamente. Las etiquetas se insertarán en sus respectivas ranuras. Antes de volver a colocar la protección, verificar la exacta disposición de las etiquetas.



9.8 CÓMO SE INSERTA LA BOLSA DE LOS POSOS

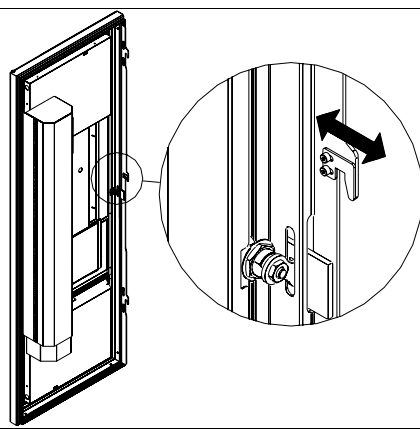
Quitar el transportador de posos de la bandeja termoformada. Meter la bolsa de plástico por el orificio de la bandeja, enrollarla en el transportador de los posos y volver a instalar éste en su alojamiento.

Emplear bolsas lo suficientemente largas como para que toquen el fondo del distribuidor.



9.9 REGULACIÓN DE LA CERRADURA

Después de haber emplazado el distribuidor y de haber regulado los pies para ponerlo perfectamente horizontal, desplazar la cerradura (de ser necesario se aflojarán los tornillos que fijan la placa móvil) hasta conseguir una regulación óptima del cierre de la puerta.



PÁGINA DEJADA BLANCA DE PROPÓSITO PARA ADJUNTAR NOTAS

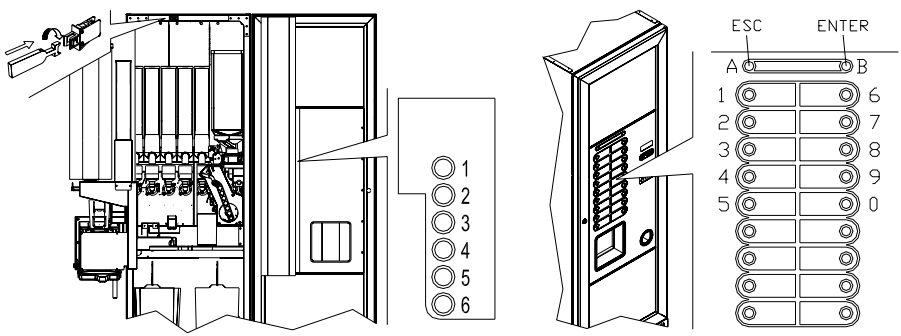
10 TECLADO FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN

En el costado de la puerta de la caja recaudadora está puesto un teclado de membrana con seis teclas cuyas funciones son, empezando por la primera tecla superior:

1 Botón de programación
2 Botón Test Vend
3 Botón lavados secuenciales
4 Botón distribución de VASOS
5 Botón distribución de CUCHARILLAS
6 Exclusión vaso/azúcar/cucharilla/brazos distribuidores.

PARA utilizar el teclado de membrana hay que introducir la relativa llave en el interruptor de seguridad y pulsar solo una vez la tecla de función deseada.

⚠	Con la puerta abierta tanto la caja de bornes protegida del cable de alimentación como los cables que la conectan al interruptor de seguridad de la puerta, están en tensión. Se consigue el total aislamiento de la red eléctrica sólo al desconectar el interruptor exterior. Por tanto, todas las operaciones que requieren el distribuidor esté en tensión con la puerta abierta, serán efectuadas únicamente por personal cualificado e informado sobre los riesgos específicos que comporta dicha condición.



Botón de programación: al entrar en la programación el display visualiza **Mando 00.** Desde este menú principal se accede directamente a algunos datos o a otros submenús. Escribir en el **Botonera de selección directa** el relativo mando y pulsar la ***tecla* B (ENTER)** para confirmar la selección.
Al entrar en un submenú el display visualiza un mensaje de identificación. La tecla **B** sirve también para confirmar los datos introducidos con el teclado y memorizarlos. En este caso aparece en el display por algunos segundos la palabra **"OK"**. Para salir de la programación y pasar de un submenú al menú principal pulsar la ***tecla* A (ESC)**.

Botón Test Vent: pulsando este botón se puede comprobar si el distribuidor funciona bien. En esta fase se pueden comprobar todas las selecciones. Para volver al funcionamiento normal al terminar la prueba, es suficiente pulsar otra vez el mismo botón. La función “TEST VENT”, sirve para visualizar, de haberlas, todas las alarmas de la máquina. pulsando la tecla "B" (ENTER) nos desplazaremos por la lista presente y al teminar ésta, aparecerá el mensaje : “¿PONGO A CERO LOS DATOS ?”. Confirmando con "B" (ENTER) se eliminarán todas las condiciones de alarma, y si no, pulsar “A" (ESC).

10.1 LISTA DE LOS MANDOS DE PROGRAMACIÓN

ACCESO A LOS MENUS SECUNDARIOS

Mando	**02**	Llamada menú secundario reloj temporizador diarios
Mando	**03**	Llamada del submenú configuración de los precios
Mando	**04**	Llamada menú secundario programación precios rebajados
Mando	**05**	Llamada submenú de configuración referencias precios
Mando	**06**	Configuración del código del producto
Mando	**07**	Visualización ventas por Selección precio entero
Mando	**08**	Visualización ventas por selección precio descontado
Mando	**09**	Visualización totales no ajustables a cero
Mando	**10**	Visualización totales ajustables a cero

MANDOS 27÷39

Modalidad EXECUTIVE	*no utilizados.*
Modalidad BDV	*véase párrafo BDV.*
Modalidad MDB	*véase párrafo MDB.*

CONFIGURACIÓN DE LOS PARÁMETROS TEMPERATURA

Mando	**40 (**)**	Selección del tipo grupo refrigerante en SLAVE
Mando	**41**	configuración de las temperaturas
Mando	**43 (**)**	Configuración temperatura fin descongelación : (sólo máquina slave)
Mando	**44 (**)**	configuración intervalo de descongelación: (sólo máquina slave)
Mando	**45 (**)**	Programación del tiempo de deshabilitación de la seguridad frigo
Mando	**46 (**)**	Programación de la temperatura de seguridad frigo
Mando	**48 (**)**	Programación de los cajones con seguridad frigo

PROGRAMACIÓN PARAMETROS MAQUINA

Mando	**49 (**)**	habilitación/deshabilitación espirales slave
Mando	**50**	Configuración modelo de máquina
Mando	**51**	Configuración dosis receta
Mando	**52**	Llamada submenú servicios
Mando	**53**	Para programar la cantidad de azúcar / Dose Fresh Brew
Mando	**54**	presencia kits opcionales
Mando	**55**	configuración molido instantáneo de café exprés
Mando	**56**	Activación de la función vuelta inmediata
Mando	**57**	Programación del retardo parada de la columna de vasos
Mando	**59**	Contador de aperturas
Mando	**60**	Borrar memoria
Mando	**61**	puesta a cero security/access code
Mando	**62**	habilitación descuento
Mando	**63**	configuración mono/multiventa
Mando	**64**	Programación lengua visualización mensajes
Mando	**67 (**)**	visualización temperaturas slaves espirales
Mando	**68**	Configuración de la descripción divisa visualizada
Mando	**69**	Elección modo funcionamiento caja recaudadora
Mando	**70**	Opción funcionamiento con alarma sonora
Mando	**80**	Clonación
Mando	**90**	Selección protocolo de AUDIT
Mando	**91**	Inserción datos de identificación de la máquina
Mando	**92**	Puesta a cero de los datos de venta
Mando	**94**	Visualización últimos 10 power-off
Mando	**95**	Inserción mensaje usuario 1 (máx 63 caracteres)
Mando	**96**	Inserción mensaje usuario 2 (máx 63 caracteres)
Mando	**97**	NO UTILIZADOS
Mando	**99**	Visualización eventos de error

(**) Opción: NO disponible en la versión "R" (reforzada).

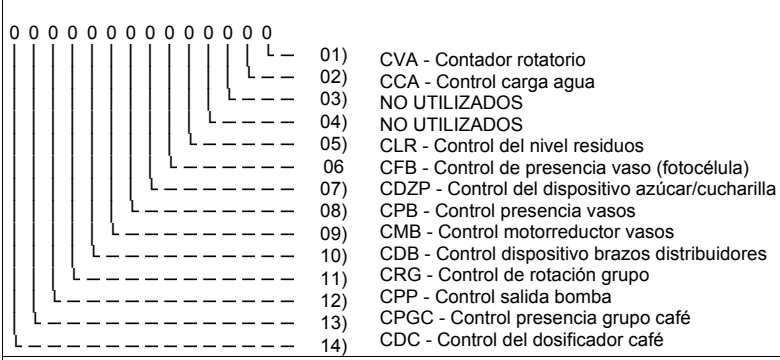
PROGRAMACIóN PARAMETROS MAQUINA SLAVE (**)

Mando	**73 (**)**	Habilitación fotocélulas FAST FULLVIEW
Mando	**74 (**)**	Prueba fotocélulas FAST FULLVIEW
Mando	**75 (**)**	Configuración parámetros de funcionamiento de la barrera fotocélulas FAST FULLVIEW
Mando	**76 (**)**	Opciones de funcionamiento del sistema (“FTC Options”) FAST FULLVIEW

MENU SECUNDARIO PROGRAMACIÓN RELOJ, TEMPORIZADORES DIARIOS (VER MANDO 02)

Alarma	**01**	Programación año/mes/día
Alarma	**02**	Programación horas/minutos
Alarma	**11÷14**	NO UTILIZADOS
Alarma	**21÷24**	Programación de las franjas horarias de descuento
Alarma	**31÷34**	Inhibición selecciones por periodos diarios
Alarma	**36**	Configuración de las selecciones sujetas a deshabilitación horaria
Alarma	**41**	Configuración horario lavados secuenciales

10.2 LISTA DE LOS SERVICIOS A LOS QUE SE PUEDE ACCEDER DESDE EL MANDO 52

Servicio	**00**	Visualización temperatura caldera
Servicio	**01**	Ciclo suministro vaso
Servicio	**02**	Ciclo lavado mixer 1 (primero a la izquierda)
Servicio	**03**	Ciclo lavado mixer 2 (segundo a la izquierda)
Servicio	**04**	Ciclo lavado mixer 3 (tercero a la izquierda)
Servicio	**05**	Ciclo lavado mixer 4 (cuarto a la izquierda)
Servicio	**06**	Ciclo lavado grupo café (sólo en modelos exprés)
Servicio	**07**	Ciclo molido café (sólo en modelos exprés)
Servicio	**08**	Ciclo dosificador café (sólo en modelos exprés)
Servicio	**09**	Ciclo avance grupo café (sólo en modelos exprés)
Servicio	**10**	Ciclo movimiento pitorros
Servicio	**11**	Ciclo distribuidor azúcar normal/cucharillas
Servicio	**13**	Ciclo distribuidor paletas
Servicio	**14**	Llamada submenú suministro de productos en polvo: con esta opción, introduciendo por el teclado la selección, es posible comprobar la cantidad de producto en polvo suministrado por los motorreductores de dosificación (opción disponible únicamente para solubles).
Servicio	**15**	Llamada del submenú de distribución agua/recetas: con esta opción se introduce mediante teclado la selección deseada; se puede verificar la cantidad efectiva de agua distribuida. (Opción disponible sólo para solubles).
Servicio	**16**	Vaciado air-break (ver relativo párrafo). (sólo en modelos exprés)
Servicio	**17**	Vaciado caldera a presión (ver relativo párrafo). (sólo en modelos exprés)
Servicio	**18**	Este servicio visualiza en el display el estado de **las entradas, 0 = contacto** cerrado, **1 = contacto abierto**. Ver el esquema indicado a continuación:  0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 01) CVA - Contador rotatorio 02) CCA - Control carga agua 03) NO UTILIZADOS 04) NO UTILIZADOS 05) CLR - Control del nivel residuos 06 CFB - Control de presencia vaso (fotocélula) 07) CDZP - Control del dispositivo azúcar/cucharilla 08) CPB - Control presencia vasos 09) CMB - Control motorreductor vasos 10) CDB - Control dispositivo brazos distribuidores 11) CRG - Control de rotación grupo 12) CPP - Control salida bomba 13) CPGC - Control presencia grupo café 14) CDC - Control del dosificador café
Servicio	**19**	Lavado de la estación de vasos

10.2.1 ACCESO A LOS MENUS SECUNDARIOS

Mando 02 Llamada menú secundario reloj temporizador diarios:
Digitalizar 02 y oprimir ENTER, se llama el menú secundario programación reloj/temporizadores diarios, sobre el display aparece **"Alarmas 00"**. Se podrán por lo tanto visualizar y modificar los parámetros deseados según las modalidades descriptas en la sección correspondiente.

Mando 03 Llamada del submenú configuración de los precios:
Escribir con el teclado 03 y pulsar **ENTER**, se llama el submenú de configuración precios por Selección, aparece en el display '**Selección número 0**'.
Escribir con el teclado el número de la Selección cuyo precio se desea visualizar o modificar y pulsar **ENTER**. En el display aparecerá la palabra '**precio.....**', insertar ahora el nuevo valor del precio y pulsar otra vez **ENTER** para guardarlo o bien pulsar la tecla **ESC** para volver al menù principal sin modificar.
Para configurar el precio de la Selección 6 a 1,20 € hay que hacer lo siguiente:

- Modo programación, el display visualiza ..... Comando 0
- Escribir con el teclado 03 y pulsar ENTER, el display visualiza ..... Selección número 0
- Escribir con el teclado 6 y pulsar ENTER aparece en el display el valor actual del precio N
- Configurar el valor 120 y pulsar ENTER.

☞	La programación del valor de los precios enteros modifica el valor del precio correspondiente descontado igualándolos. Por tanto, en el caso de venta con precios diferenciados, es decir, descontados, hay que programar antes el precio entero y luego el precio descontado, nunca al contrario o solamente uno de los dos.

N.B.: con la conexión SPIRALI SLAVE ***habilitada (ver mando*** *49), seguidamente a la configuración de la máquina MASTER, pulsando el botón A (ESC), se accede a la configuración de los mismos parámetros relativos a la máquina SLAVE. Opción: NO disponible en la versión "R"* (reforzada).

Mando 04 Llamada menú secundario programación precios rebajados:
Este mando tiene las mismas funciones del mando 03, con la única diferencia de que este mando programa los precios descontados.
En la modalidad MDB estos precios se refieren a la compra mediante llave o tarjeta de crédito o bien a compras en determinados horarios o a ambos, véase sobre ello la descripción del mando 61. Además, si el sistema cashless MDB permite escoger entre dos tablas de precios diferentes aplicables al producto, con este mando se programan los precios relativos a la tabla 2, los precios relativos a la tabla 1 se programan en el mando 03.

N.B.: con la conexión SPIRALI SLAVE ***habilitada (ver mando*** *49), seguidamente a la configuración de la máquina MASTER, pulsando el botón A (ESC), se accede a la configuración de los mismos parámetros relativos a la máquina SLAVE. Opción: NO disponible en la versión "R"* (reforzada).

Mando 05 Llamada submenú de configuración referencias precios :
Este mando se utiliza exclusivamente al configurar los precios en la caja recaudadora.
Escribir con el teclado 05 y pulsar ENTER, se entra en el submenú de configuración referencias precios y aparece en el display '**Selección número 0**'. Este submenú permite asociar a cada Selección un número de precio. Escribir con el teclado el código que identifica la Selección y pulsar ENTER, aparecerá en el display el ***número*** del precio asociado a la Selección elegida. Escribir con el teclado el ***número*** del nuovo precio que se quiere asociar a la Selección y pulsar ENTER para guardarlo o bien pulsar ESC para volver al submenú, dejando memorizado el valor anterior . Repetir el procedimiento para otra Selección o volver al menù principal pulsando el botón ESC.
Por ejemplo, si se quiere asociar a la Selección 6 el precio número 8 basta hacer lo siguiente :

- Modo programación, el display visualiza ..... Comando 0
- Escribir con el teclado 05 y pulsar ENTER, el display visualiza ..... Selecc. número 0
- Escribir con el teclado 6 y pulsar ENTER, aparece en el display el valor actual del parámetro núm. precio
- Escribir con el teclado 8 y pulsar ENTER.

N.B.: con la conexión SPIRALI SLAVE ***habilitada (ver mando*** *49), seguidamente a la configuración de la máquina MASTER, pulsando el botón A (ESC), se accede a la configuración de los mismos parámetros relativos a la máquina SLAVE. Opción: NO disponible en la versión "R"* (reforzada).

Mando 06 Configuración del código del producto:
Este mando permite asociar a cada Selección un código de producto de 4 cifras. Luego se enviará este código a la salida RS232 junto a las estadísticas de venta.

*N.B.: con la conexión SPIRALI SLAVE **habilitada (ver mando** 49), seguidamente a la configuración de la máquina MASTER, pulsando el botón A (ESC), se accede a la configuración de los mismos parámetros relativos a la máquina SLAVE. Opción: NO disponible en la versión "R"* (reforzada).

Mando 07 Visualización ventas por Selección precio entero:
Con este mando se accede al submenú de visualización número ventas por Selección, en el display aparece '**Selección número 0** '. Escribir con el teclado el código que identifica la Selección cuyos datos de venta deseamos saber .
Así pulsando la tecla ENTER aparece en el display el valor solicitado. pulsando la tecla ESC se regresa al submenú del que se puede visualizar el número de ventas relativo a otra Selección repitiendo el citado procedimiento, o volver al menù principal pulsando por segunda vez la tecla ESC.

*N.B.: con la conexión SPIRALI SLAVE **habilitada (ver mando** 49), seguidamente a la visualización de la máquina MASTER, pulsando el botón A (ESC), se accede a la visualización de los mismos parámetros relativos a la máquina SLAVE. Opción: NO disponible en la versión "R"* (reforzada).

Mando 08 Visualización ventas por selección precio descontado:
Con este mando se accede al menú secundario visualización número ventas por selección con precio entero, en el display aparece '**Selección número 00**'. Digitalizar el código que identifica la selección de la que se quieren conocer los datos de venta y teclear ENTER, en el display aparece el valor requerido. Tecleando ESC se vuelve al menú secundario desde el que se puede visualizar el número de ventas correspondiente a otra selección repitiendo el mismo procedimiento antes enunciado, o bien, se puede volver al menú principal tecleando por segunda vez la tecla ESC.

*N.B.: con la conexión SPIRALI SLAVE **habilitada (ver mando** 49), seguidamente a la visualización de la máquina MASTER, pulsando el botón A (ESC), se accede a la visualización de los mismos parámetros relativos a la máquina SLAVE. Opción: NO disponible en la versión "R"* (reforzada).

Mando 09 Visualización totales no ajustables a cero:
Con este mando se accede a visualizar los totales correspondientes a las transacciones efectuadas desde la inicialización de la máquina. Los datos disponibles son los siguientes: Total vendido, total en caja, total en los tubos, tot. billete de banco, total devuelto, total suministrado manualmente desde los tubos, total sobreprecio recaudado, total ventas descontadas, total ventas con sistema cash less, total vendido en condiciones de importe exacto, total recaudado sin ventas, número total ventas efectuadas, valor total de las ventas libres, número total de ventas libres.

Mando 10 Visualización totales ajustables a cero:
Este mando tiene las mismas funciones del mando 09, con la diferencia de que este mando puede ajustarse a cero con el mando 92.

10.2.2 CONFIGURACIÓN DE LOS PARÁMETROS TEMPERATURA

Mando 40 Selección del tipo grupo refrigerante en SLAVE:
El comando, accesible solamente si está habilitado un slave (véase **Comando 49),** permite programar el modelo de distribuidor slave conectado.
Si FAST FULLVIEW = 0
Si FASTER FULLVIEW = 1
Si el valor programado es = 0 (FAST FULLVIEW), los valores del **Comando 41** (programación de la temperatura interior) son los siguientes: predefinido +8°C, y puede variar entre +6÷25°C. Además se inhiben los **Comandos 45, 46 y 48.**
Mientras que si el valor programado es = 1 (FASTER FULLVIEW), los valores del **Comando 41** (programación de la temperatura interior) son los siguientes: predefinido +3°C, y puede variar entre +2÷25°C.
Opción: NO disponible en la versión "R" (reforzada).

☞	La configuración del mando SERÁ coherente con el modelo de máquina, de no ser así la máquina funcionará de forma anómala.

Mando 41 configuración de las temperaturas:
Distribuidores exprés: Este mando sirve para regular la temperatura de ejercico de la caldera. El valor prefijado es de 85°C, y puede variar de 60°C a 105°C.
Luego la máquina solicitará el diferencial de temperatura, valor que se sumará a la temperatura de ejercicio de la caldera que compensa la pérdida de calor de la bebida seleccionada, debida a la dispersividad de la instalación de distribución, tras un periodo de inactividad. Este valor está prefijado en +13°C.
N.B.: la suma de los citados valores no puede exceder el valor de 105 °C.
De estar el slave habilitado, se requiere la configuración de la temperatura interna de la máquina snack, o sea, la temperatura por debajo de la cual se apaga el compresor . El valor predefinido es de +8°C, y puede variar entre +6÷25°C.

Distribuidores instant: Este mando sirve para regular la temperatura de ejercico de la caldera. El valor prefijado es de 80°C, y puede variar de 60°C a 99°C.
De estar el slave habilitado, se requiere la configuración de la temperatura interna de la máquina snack, o sea, la temperatura por debajo de la cual se apaga el compresor . El valor predefinido es de +8°C, y puede variar entre +6÷25°C.

Mando 43 Configuración temperatura fin descongelación : (sólo máquina slave)
Con este mando se configura la temperatura del evaporador superada la cual, previo goteo, el compresor reanuda su funcionamiento ; , lo que garantiza la descongelación completa del evaporador. El mando está prefijado a 3°C y puede variar de 3°C a 12°C.
Opción: NO disponible en la versión "R" (reforzada).

Mando 44 configuración intervalo de descongelación: (sólo máquina slave)
Este mando configura el intervalo de descongelación indicado en horas, o sea, el periodo de tiempo entre una descongelación y la siguiente. El valor prefijado es de 4h y puede variar entre 1h y 8h.
Opción: NO disponible en la versión "R" (reforzada).

Mando 45 Programación del tiempo de deshabilitación de la seguridad frigo:
(sólo FASTER FULLVIEW)
Este comando programa el tiempo de deshabilitación de la activación de la seguridad frigo. Este periodo de tiempo impide que el distribuidor se bloquee seguidamente a una operación que obliga a abrir la puerta, con consiguiente aumento de la temperatura interior. El retardo de intervención de la seguridad frigo permite a la máquina recuperar la temperatura de funcionamiento. El valor de este comando está prefijado en 60 min. y se puede cambiar de 30 a 360 min.
Opción: NO disponible en la versión "R" (reforzada).

Mando 46 Programación de la temperatura de seguridad frigo:
(sólo FASTER FULLVIEW)
Este comando programa la temperatura de intervención de seguridad, o sea, la temperatura que al sobrepasarla se bloquean las selecciones de productos (véase Comando 48). El display visualiza un mensaje de aviso apropiado al intentar efectuar una de estas selecciones. Este control está deshabilitado en la fase de encendido y después de cerrar la puerta por el tiempo programado con el comando 45. El valor prefijado es de +7°C, pero puede variar de +7°C a +35°C. Al intervenir la seguridad, las selecciones interesadas están fuera de servicio hasta la siguiente apertura / cierre de la puerta.
Opción: NO disponible en la versión "R" (reforzada).

Mando 48 Programación de los cajones con seguridad frigo:
(sólo FASTER FULLVIEW)
Permite seleccionar los cajones que estén sometidos a la seguridad frigo. El comando solicita por cada cajón la habilitación de la seguridad = 1, o la deshabilitación = 0. El cajón 1 se refiere al primero de arriba. Por default, todos los cajones se programan con 1.
Opción: NO disponible en la versión "R" (reforzada).

10.2.3 PROGRAMACIÓN PARAMETROS MAQUINA

Mando 49 Habilitación/Inhibición de las spirali slaves:
Este comando habilita la conexión master/slave. Es posible conectar hasta dos máquinas snack slaves. Tras haber habilitado los slaves presentes, hay que programar el **Comando 40**.
Opción: NO disponible en la versión "R" (reforzada).

☞	Tener como referencia el manual específico para la configuración de la máquina slave.

Mando 50 Configuración modelo máquina:
Introduciendo el código 1221 se accede a la configuración de modelo máquina y se elige un modelo determinado en las **TABLAS DE CONFIGURACIÓN DE LA MÁQUINA** (ver relativo párrafo).
Después de haber insertado el número del modelo, la configuración requiere introducir el valor relativo al calibrado: 1 = calibrado corto, 2 = calibrado medio, 3 = calibrado largo.
Para acabar, se solicita un código numérico de un máximo de 8 cifras, que se utiliza como código de reconocimiento cuando la programación de los parámetros se realiza con el sistema de llave.

☞	La configuración del mando SERÁ coherente con el modelo de máquina, de no ser así la máquina funcionará de forma anómala.

Mando 51 Configuración dosis receta:
permite modificar las dosis de la receta asociada a la Selección . Las 18 teclas de la botonera de Selección directa están divididas en dos columnas y definidas numéricamente de 1 a 9 las teclas de la columna izquierda y de 10 a 18 las teclas de la columna a la derecha (ver las TABLAS DE CONFIGURACIÓN MÁQUINA). Después de haber confirmado con la tecla "B" los valores de las dosis de los componentes de la Selección, el Mando visualiza el parámetro "mezclado", o sea, la cantidad de agua fría que procede directamente del air-break. Hay disponible valores comprendidos de 0 (no mezclado) a 9 (máx mezclado). Al final se solicitará la distribución de la cucharilla. valor 1=cucharilla SÍ, valor 0=cucharilla NO.

N.B.: la dosis de agua se asocia siempre a cada tipo de producto producto soluble o café que compone la receta. La dosis del café exprés se regula mecánicamente con el dosificador del café.

Mando 52 Llamada submenú servicios:
Escribir con el teclado 52, pulsar ENTER, se llama el submenú de configuración de servicios, aparece en el display **'Servicio 0'**. Ahora se podrán efectuar todas las funciones reseñadas en el párrafo LISTADO SERVICIOS.

Comando 53 Para programar la cantidad de azúcar / Dose Fresh Brew.
Opción uno (solamente para distribuidor con recipiente del azúcar montados en la puerta): sirve para programar la cantidad de azúcar normal, indicada en segundos, igual para todas las selecciones. Por defecto la cantidad de azúcar normal es de 1,3 seg., que corresponde a aprox. 6,5 gr. En la fase de selección y a través de las teclas + y – del panel frontal, el usuario puede modificar la cantidad de azúcar distribuida respecto a la dosis media.
Opción dos: sirve para combinar la dosis indicada en la pre-selección de azúcar con la cantidad de circulitos que aparecen en el display (teclas + y -). El valor por defecto es 3 (circulitos) y puede variar de 0 a 5.
Opción tres: sirve para programar la dosis de Fresh Brew indicada en décimas de segundo. El valor por defecto es 0 y puede variar entre 0 y 50.

Mando 54 presencia kits opcionales:
Parámetro uno: indica si el kit autónomo está instalado o no. Si está puesto en 1, señala la presencia de un tanque de agua con la relativa bomba en el caso de no poder empalmar el distribuidor a una red hídrica. Valor de default 0.
Parámetro dos: señala o no si está habilitada la fotocélula presencia vaso. Si está presente =1, no presente=0. Valor de default = 0
Parámetro tres: si la máquina no prevé el empleo del soporte cucharillas como default (por ej. modelos instant), se propone la opción distribución cucharilla. Valor a programar: 1, sólo si seguidamente se instala el soporte cucharillas.
Parámetro cuatro: en los modelos exprés se propone la opción para deshabilitar =1/ habilitar =0 la preinfusión al preparar las bebidas con café exprés.
Parámetro cinco (modelos exprés): programación del tiempo de prelavado del grupo exprés, de 0 minutos (prelavado excluido), a 600 minutos.
Parámetro seis (modelos exprés): prelavado con polvo de café = 1, o solo con agua = 0. Una vez transcurrido el tiempo fijado en el parámetro cinco y si se requiere a la máquina una selección de café exprés corto (fuerte), ésta realiza el lavado del grupo exprés con el fin de calentar el circuito. El tiempo parte de cero cada vez que se acciona el grupo exprés con una de las selecciones. Al encender la máquina, antes de servir el primer café exprés corto se efectúa el prelavado, de estar habilitado. La opción es válida para el mercado del café medio y corto (calibrado=2 ó 1 con **Comando 50**).

Mando 55 configuración molido instantáneo de café exprés:
Si el mando está a 1, valor por defecto, el café se molerá para el suministro actual; mientras que, programando el mando a 0, el café se molerá para el sucesivo suministro.

Mando 56 Activación de la función vuelta inmediata:
Si el comando está puesto en 1, antes de efectuar la selección el distribuidor cobra el crédito. Si en cambio está puesto en cero, valor de default, se cobra el precio una vez ultimada la distribución. La función es útil en la conexión master/slave en caso de disponer inmediatamente el slave para la venta. Al contrario, en caso de venta fallida el crédito restado inmediatamente por la selección "Master" no se devuelve.

Mando 57 Programación del retardo parada de la columna de vasos:
El comando regula el retardo para la parada de la columna de vasos, que permite la alineación precisa entre el tubo y el orificio de salida. El retardo se computa en el momento en que el microinterruptor de presencia vasos conmuta. Valor de default 14 décimas de segundo. Puede variar entre 5 y 30.

Mando 59 Contador de aperturas:
Si el comando está puesto en 1, cada vez que se enciende se visualiza el contador de aperturas.

Mando 60 Borrar memoria:

☞	**La activación de este mando cancela todos los datos programados por el usuario.**

Digitando la cifra 6203 y después la tecla ENTER se cancelan todos los datos de la memoria del distribuidor. El procedimiento de cancelación de la memoria es el siguiente:
- Modo programación, el display visualiza .....Comando 0
- Escribir con el teclado 60 y pulsar ENTER, el display visualiza .....Code 0000
- Escribir con el teclado 6203 y pulsar ENTER, el display visualiza.....memory cleared

Nota: Para salir del mando hay que pulsar sólo una vez el botón de la tarjeta VMC.
Seguidamente la máquina pedirá que se inserten los parámetros relativos al mando 50.

Mando 61 puesta a cero security/access code:
permite poner a cero el código de acceso utilizado en el protocolo EVA_DTS.

Mando 62 habilitación descuento:
Es posible aplicar los tipos de descuento siguientes según el valor configurado en este parámetro:
0 = ningún tipo de descuento.
1 = descuento por franjas horarias .
2 = descuento por compras con llave /tarjeta de crédito (posible sólo con modalidad MDB).
3 = descuento por franjas horarias y para compras con llave/tarjeta de crédito (sólo con modalidad MDB).
N.B. Para poder aplicar el descuento hay que configurar los valores de las franjas horarias deseadas en el temporizador diario 2.
Si el sistema es cashless, permite aplicar diferentes tables de precios. La Selección de la tabla a aplicar al momento de la venta se da automáticamente a través del protocolo de comunicación entre la máquina y el lector (posible sólo para los sistemas cashless MDB que prevén dicha opción).

Mando 63 configuración mono/multiventa:
Si el mando es 0, valor de default, el distribuidor trabaja con monoventa, y con el funcionamiento con contante el crédito excedente al precio se devuelve . De no ser esto posible, dicho importe incrementará el total cobrado como sobreprecio. Viceversa, si el mando está en 1 la máquina funciona en multiventa, se vuelve a visualizar el importe excedente el precio después de la venta y se puede recuperar pulsando el botón de 'cambio' o se volverá a utilizar para otra Selección .

Mando 64 Programación lengua visualización mensajes:
Con este mando se modifica la lengua en la cual se visualizan los mensajes sobre el display. El valor **0** corresponde a la lengua italiana, **1** al inglés, **2** al francés, **3** al alemán, **4** al holandés, **5** al sueco, **6** al finlandeses, **7** al español, **8** al Portugués, **9** al Danés, **10** al Noruego.

Mando 67 visualización temperaturas slaves espirales:
Con este mando se visualizan las temperaturas interiores de las máquinas slaves conectadas, de haberlas.
Opción: NO disponible en la versión "R" (reforzada).

Mando 68 Configuración de la descripción divisa visualizada:
El mando permite insertar la divisa deseada. Hay disponibles 4 caracteres y los datos se introducen del mismo modo previsto para el **Mando 95**.

Mando 69 Elección modo funcionamiento caja recaudadora:
Con este mando se elige el tipo y la modalidad de funcionamiento de la caja recaudadora. El parámetro puede asumir los siguientes valores:
0 sistema EXECUTIVE con precios programados en máquina.
1 sistema EXECUTIVE en modalidad PRICE HOLDING (es decir precios programados en la caja recaudadora), en este caso, los precios programados para el mando 03 tienen que ser iguales a los programados en la caja recaudadora.
4 Sistema BDV 001 (véase párrafo utilización caja para fichas BDV)
5 Sistema de pago MDB (véase párrafo utilización sistema de pago MDB).

☞	**Cada vez que se modifique dicho parámetro, habrá que desconectar el distribuidor por unos segundos. Al encender nuevamente la máquina, ésta y la**

Mando 70 Opción funcionamiento con alarma sonora:
Si se programa este mando a cero, se excluye el funcionamiento del avisador acústico durante el funcionamiento de la máquina.

Mando 80 Clonación:
Con este comando se transfieren todos los parámetros del distribuidor a una "Program Key" para programar los distribuidores de igual modelo (véase también **Comando 50**). Entrando en el comando, el display visualiza "Write Clone Key". Introducir seguidamente la "Program Key" y pulsar la tecla ENTER. El display visualiza "Data Writing…*" mientras se transfieren los datos a la llave. Una vez ultimada la operación de transferencia de datos, se vuelve al modo de programación.

Atención: NO insertar la llave antes de entrar en modo de programación, pues en caso contrario el distribuidor adquiere los datos contenidos en la llave.

Mando 90 Selección protocolo de AUDIT:
La tarjeta de control posee una toma RS232.
El conector de I/O es un 9 polos por cubeta macho del cual se utilizan los siguientes pin:

- Pin 2 Tx - Pin 7 DTR - Pin 5 Ground

La transmisión tiene lugar según las siguientes condiciones:

- 9600 baud - 8 bit de datos - no paridad

La transferencia de los datos está regulada por la señal de control DTR (activo alto) suministrado por el dispositivo que recoge los datos. La toma de datos de la máquina tiene lugar con el siguiente procedimiento:
a) Conexión del dispositivo que recoge datos a la toma RS232.
b) Pulsar la tecla envío datos
c) Terminada la transmisión datos, sobre el display aparece el pedido de desconexión del dispositivo.

Por medio del mando 90, es posible elegir la cantidad de datos enviados a la toma RS232. Se tienen tres niveles.
- nivel 1 totales relativos a las transacciones
- nivel 2 totales relativos a las transacciones del nivel 1, más las ventas de cada selección
- nivel 3 totales relativos a las transacciones del nivel 1, datos relativos a los últimos cincos apagamientos y reencendidos de la máquina; datos relativos a los errores verificados.

Si el mando está programado a 4 la máquina dialoga con el mundo exterior a través del interfaz de infrarrojos 082928 según las características del protocolo EVA-DTS.

Si el mando está programado a 5, la máquina dialoga con el mundo exterior a través del interfaz de infrarrojos 082925 (interfaz IRDA), según las especificaciones del protocolo EVA-DTS vers.5.0.

A continuación, si la precedente opción ha sido programado a 4 ó bien a 5, la máquina propone la elección de la dirección del input / output: hacia el interfaz de infrarrojos (082928 ó 082925 OPTICAL LINK) o bien hacia la RS232 (conector tipo cubeta que hay en la tarjeta) en este caso los pins del conector utilizados son 2= VMC Tx, 3=VMC Rx, 5= GROUND y la velocidad de transmisión es fija a 9600 baud. La selección se efectúa haciendo pasar las varias opciones de dirección con cualquier botón de la caja de pulsadores y confirmado con el botón "B" el valor deseado.

Si la opción inicial está programada a 5, la máquina solicita la introducción de la dirección de periférica: introducir el valor deseado y apretar "B".

Si la opción inicial está programada a 5, la máquina propone la selección de la velocidad de transmisión que debe ser coherente con la programación de la tarjeta 082925 (véanse las relativas instrucciones). El rango programable es de 2400 baud a 19200 baud. La selección se efectúa haciendo pasar las varias opciones de velocidad con cualquier botón de la caja de pulsadores y confirmado con el botón "B" el valor deseado.

Si la opción está programada en el 6 la máquina dialoga con el mundo exterior con el protocolo DEX-UCS.

Mando 91 Inserción datos de identificación de la máquina:
el primer dato requerido en formato alfa numérico máx 30 caracteres, se refiere a la localización de la máquina; en relación a la modalidad de inserción de la descripción, tener como referencia la tabla del mando 95. El segundo dato solicitado es el código numérico de identificación de la máquina (asset number).

Mando 92 Puesta a cero de los datos de venta:
el mando permite poner a cero los datos de venta de la máquina, (ver mando 10). La operación está subordinada a la inserción de un código de acceso especial. El procedimiento es el siguiente:
- Modo de programación, el display visualiza ..... Comando 0
- Escribir con el teclado 92 y pulsar ENTER, el display visualiza ..... Code 0000
- Escribir con el teclado 1221 y pulsar ENTER, el display visualiza ..... '¿PONGO A CERO LOS DATOS?'

pulsando la tecla ENTER se pondrán a cero todos los datos de venta mientras que al pulsar ESC se volverá al menú principal sin alterar los datos.

Mando 94 Visualización últimos 10 power-off:
Dicho mando permite visualizar los últimos 10 períodos en los que la máquina ha permanecido apagada.
En el display se visualizan los siguientes valores:
POWER OFF FECHA HORA
POWER ON FECHA HORA
Para pasar de una visualización a otra, oprimir la tecla ENTER.
N.B.: Para obtener valores atendibles, el reloj tiene que estar programado.

Mando 95 Inserción mensaje usuario 1 (máx 63 caracteres):
el mando permite habilitar e insertar el primero de los dos mensajes modificables por el administrador. Este mensaje se visualiza en STAND-BY cuando el sistema de pago puede devolver el cambio. Se escribe con el teclado 95 y pulsando la tecla ENTER se solicita la habilitación o deshabilitación del mensaje del usuario (valor 1=habilitado, valor 0=deshabilitado).
De estar habilitado, en la primera línea del display aparece el mensaje actualmente disponible, mientras que en la segunda línea del display aparece la palabra "**carácter 00**". Al escribir con el teclado los códigos de los caracteres que se desean insertar (ver tabla siguiente) y confirmando cada vez con la tecla ENTER se compone el mensaje deseado. Al final, con la tecla ESC se regresa al menú principal.

CÓDIGO	CARÁCTER	CÓDIGO	CARÁCTER	CÓDIGO	CARÁCTER
00	avance cursor	28	E	56	g
01	cursor atrás	29	F	57	h
02	espacio	30	G	58	i
03	!	31	H	59	j
04	‘’	32	I	60	k
05	#	33	J	61	l
06	$	34	K	62	m
07	‘	35	L	63	n
08	,	36	M	64	o
09	-	37	N	65	p
10	.	38	O	66	q
11	/	39	P	67	r
12	0	40	Q	68	s
13	1	41	R	69	t
14	2	42	S	70	u
15	3	43	T	71	v
16	4	44	U	72	w
17	5	45	V	73	x
18	6	46	W	74	y
19	7	47	X	75	z
20	8	48	Y	76	á
21	9	49	Z	77	å
22	:	50	a	78	ü
23	;	51	b	79	£
24	A	52	c	80	ä
25	B	53	d	81	ñ
26	C	54	e	82	ö
27	D	55	f		

El carácter con código 00 hace avanzar el cursor una posición .
¡**CUIDADO!** : Si el cursor se encuentra antes del primer carácter del mensaje y se pulsa la tecla ESC para volver al menú principal, el mensaje se corta en la posición correspondiente al cursor; , por lo que antes de salir poner el cursor al final del mensaje.
se aconseja componer el mensaje en una hoja de papel usando los códigos de la tabla (se incluyen los espacios) y luego se programa en la máquina.

Mando 96 Inserción mensaje usuario 2 (máx 63 caracteres):
el mando permite habilitar e inserir el segundo de los dos mensajes modificables por el administrador. Este mensaje se visualiza en STAND-BY cuando el sistema de pago no puede devolver el cambio . Para la inserción son válidas las mismas reglas del mando anterior.

Mando 99 Visualización eventos de error:
Permite visualizar los últimos 20 eventos de error que se hayan verificado; para pasar de una visualización a la siguiente, pulsar la tecla B. Al finalizar la visualización, el sistema solicita la confirmación de la puesta en cero de todos los datos. Pulsar ENTER para confirmar o ESC para dejar los registros inalterados.

CÓDIGO ERROR	SUB-CÓDIGO	MOTIVO ALARMA
102	/	Nivel desechos
103	/	Falta agua
104	/	Vacío vasos
105	/	Error brazos distribuidores
106	/	Distribuidor azúcar cucharillas
107	1 / 2	Grupo café bloqueado en pos. abierta (el microinterruptor CRG no se cierra)
108	/	Dosificador café
109	1 / 2	El grupo café no alcanza la pos. cerrada (el microinterruptor CPP no se cierra)
110	/	Timeout distribución café (contador volumétrico)
111	1 / 2	El grupo café no alcanza la pos. abierta (el microinterruptor CRG no se abre)
112	/	Timeout molido
113	/	El grupo café no está instalado
114	/	Error distribución vaso con fotocélula
115	/	Sonda temperatura de la caldera de presión averiada
116	/	Sonda temperatura de la caldera de cascada averiada
119	/	El microinterruptor de distribución del vaso no se cierra
121	/	Apertura grupo café en distribución (el CPP se abre durante la distribución)
122	1 / 2	El grupo café bloqueado en posición cerrada (el CPP no se abre)
123	/	El microinterruptor de distribución vaso no conmuta
10 (**)	(*) 39 - 40	Sonda temperatura interior averiada
11 (**)	(*) 39 - 40	Sonda evaporador averiada
16 (**)	(*) 33 - 36 - 39 - 40	comunicación del error con el periférico (tarjeta del panel eléctrico)
17 (**)	(*) 39 - 40	Interrupción comunicaciones durante el ciclo de venta sin cobro del importe
18 (**)	(*) 39 - 40	Interrupción comunicaciones ciclo de venta con cobro del importe
31 (**)	(*) 39 - 40	Error test fotocélulas.
32 (**)	(*) 39 - 40	Error calibrado fotocélulas
51 (**)	(*) 39 - 40	Interrupción de la conexión periférica al empezar el ciclo de venta.
55	/	Sistema de pago fuera de servicio
61 (**)	Nr. de código selección	Motor bloqueado (la espiral no gira) SLAVE A
62 (**)	Nr. de código selección	La espiral no completa el giro SLAVE A
65 (**)	Nr. de código selección	Motor desconectado SLAVE A
69 (**)	Nr. de código selección	Probable defecto del microinterruptor o en el cableado del motor espiral SLAVE A
71 (**)	Nr. de código selección	Motor bloqueado (la espiral no gira) SLAVE B
72 (**)	Nr. de código selección	La espiral no completa el giro SLAVE B
75 (**)	Nr. de código selección	Motor desconectado SLAVE B
79 (**)	Nr. de código selección	Probable defecto del microinterruptor o en el cableado del motor espiral SLAVE B

(*)Leyenda:

33 = Fotocélula
36 = Powerboard Fashion
39 = Spirali Slave A
40 = Spirali Slave B

(**) Opción: NO disponible en la versión "R" (reforzada).

10.2.4 PROGRAMACIÓN PARAMETROS MAQUINA SLAVE

Opción: NO disponible en la versión "R" (reforzada).

Mando 73 Habilitación fotocélulas FAST FULLVIEW:
Este mando debe programarse a 1 sólo si hay instalado el sistema de fotocélulas, su función es la de habilitar=1/excluir=0 este dispositivo.
Si el mando está programado a 1, (fotocélulas habilitadas), se entra automáticamente en el menú que permite la eventual exclusión de esta función para las selecciones deseadas (suministro sin control de las fotocélulas). Para excluir la opción correspondiente a una o varias selecciones hay que introducir por el teclado el número de la selección y luego programar el valor a cero.

Mando 74 Prueba fotocélulas FAST FULLVIEW:
Este mando se utiliza para comprobar el correcto funcionamiento de las fotocélulas. Automáticamente inicia un procedimiento de test que, cuando acaba, si todo es correcto, muestra un único valor que corresponde a la magnitud de la señal recibida. Si el funcionamiento no es correcto, en pantalla aparece un segundo valor que se refiere a la anomalía detectada. Para el significado de este segundo valor, consúltese la tabla del mando 99.

Mando 75 Configuración parámetros de funcionamiento de la barrera fotocélulas FAST FULLVIEW:
Con este mando se visualiza y modifica, de ser necesario, el parámetro di funcionamiento de la barrera fotocélulas.

Mensaje	Valor por defecto	Significado
"Hyster.HL"	10	Este parámetro actúa en la sensibilidad de lectura del sistema. Cuanto más bajo es el valor configurado, más alta es la sensibilidad del sistema. El valor puede variar de mínimo 5 a máx 30.

Mando 76 Opciones de funcionamiento del sistema ("FTC Options") FAST FULLVIEW:
La programación de este mando determina el comportamiento de la máquina cuando no se suministra el producto. El valor que puede programarse va de 0 a 3. Por defecto = 0.
El significado de esta programación es la siguiente:

0 = Posibilidad de efectuar otra selección, en este caso el mando 63 (mono-multiventa) tiene que estar programado a 1 (si el sistema de pago es del tipo "executive" debe programarse la multiventa también en el sistema de pago).

1 = Devolución automática del crédito, en este caso el mando 63 tiene que estar programado a 0 (si el sistema de pago es del tipo "executive" debe programarse la monoventa también en el sistema de pago).***

2 = Otro cuarto de giro: si no se entrega el producto, la espiral efectuará otro cuarto de vuelta y si sigue sin distribuirse producto, se vuelve a una de las dos precedentes opciones según la programación del parámetro mono o multiventa.***
*La opción no es aplicable a las espirales de ½ giro que por lo tanto deben excluirse. Para ello, una vez programado el valor 2 en el mando 76, se entra automáticamente en el menú que permite la exclusión/habilitación de la opción para cada espiral. Para excluir la opción relativa a una espiral es suficiente teclear el número de selección y programar el valor a 0. Viceversa, programando a 1 este valor la opción resulta habilitada. Si el sistema de pago es con protocolo Executive, la mono-multiventa tiene que programarse también en el sistema de pago.****

3 = Entrega del mismo producto de otra selección; en este caso hay que asignar, mediante el mando 06, a las selecciones que contienen el mismo producto, el mismo código y el mismo precio. Prácticamente, si al acabar una selección el producto no se entrega, la máquina considerará la selección como vacía y buscará automáticamente una selección que tenga el mismo código producto y mismo precio y entregará un producto de esta nueva selección. Cuando todas las selecciones con el mismo código producto están vacías, se vuelve a una de las dos precedentes opciones según la programación del parámetro mono o multiventa

Para "reactivar" las selecciones al recargarlas, basta abrir la puerta principal de la máquina para que en el display aparezca "puerta abierta", luego cerrarla.

No pueden haber selecciones con el mismo código producto y precio diferente. La máquina, al encenderse, efectuará un control señalando el eventual error de programación en la pantalla mostrando: TEST 18 y los identificadores de selección.

*Si el sistema de pago es del tipo "executive" y hay más de 7 selecciones con el mismo código que se "restablecen" pero no se cargan (permanecen físicamente vacías), después de cerrar la puerta efectuar para una cualquiera de estas selecciones un ciclo de venta.****

***La máquina, a continuación, propone la habilitación o no de la opción vacío (1 habilitada, 0 excluida). Esta opción funciona en las modalidades 0, 1 y 2 anteriormente programadas; si se habilita, cuando no se suministra un producto (“las fotocélulas no lo han leído”) la selección se considera vacía y por lo tanto deja de ser accesible.

10.2.5 MENU SECUNDARIO PROGRAMACIÓN RELOJ, TEMPORIZADOR DIARIOS

Alarma 01 Programación año/mes/día:
Este mando sirve para programar el año, el mes y el día en el reloj que hay en la tarjeta de control, el formato de introducción es YYMMDD.

Alarma 02 Programación horas/minutos:
Este mando sirve para regular el reloj que está en la ficha de control. Digitalizar el valor exacto de horas y minutos y apretar ENTER para memorizarlo.
Para regular el reloj a las 10:30, realizar lo siguiente:
1. Modo programación, display visualiza .....Mando 00
2. Digitalizar 02 y apretar ENTER, display visualiza ..... Alarmas 00
3. Digitalizar 2 y apretar ENTER, sobre el display aparece la hora programada actualmente ..... NNNN
4. Componer el valor 1030 y apretar ENTER.

Alarmas 11–14 NO UTILIZADOS

Alarmas 21–24 Programación de **las franjas horarias de descuento:**
Estos comandos sirven para programar los periodos del día con descuento en la venta. En el intervalo de tiempo en que está activado el descuento, la máquina tiene como referencia los precios establecidos en el submenú relativo a los precios ya descontados. Naturalmente, el comando 62 del menú principal estará programado en 1.
Si, por ejemplo, se quiere activar la venta con descuento de las 10.30 a las 13.30 horas proceder en el modo siguiente:

1. Modo programación, en el visualizador aparece .....Mando 00
2. Teclear 02 y apretar ENTER, en el visualizador aparece ..... Alarmas 00
3. Teclear 21 y apretar ENTER, en el visualizador aparece la hora de la primera activación del descuento NNNN
4. Introducir valor 1030 y apretar ENTER.
5. Teclear 22 y apretar ENTER, en el visualizador aparece la hora de la primera desactivación del descuento NNNN
6. Introducir valor 1330 y apretar ENTER.
Nota: Los periodos deben programarse en el orden 21-22-23-24.

Alarmas 31-34 Inhibición selecciones por periodos diarios:
Estos mandos permiten la inhibición de las selecciones programadas en el mando “Alarma 36” durante dos periodos diarios. Para programar un único periodo de inhibición al día, efectuar la siguiente programación:
Alarma 31 = inicio del periodo de inhibición de las selecciones
Alarma 32 = final del periodo de inhibición de las selecciones
Alarma 33 = inicio del segundo periodo de inhibición de las selecciones
Alarma 34 = final del segundo periodo de inhibición de las selecciones
Si el uso de esta función no es necesario, programar 2400 en correspondencia de **Alarma 31**.

Alarma 36 Configuración de las selecciones sujetas a deshabilitación horaria :
Al dar el mando el sistema requiere la deshabilitación de la opción que concierne toda la máquina, incluidas las slaves conectadas (opción 1), o no (opción 0). Si se configura con la opción 0, el mando permite elegir las selecciones a deshabilitar en los periodos de tiempo en que está habilitada la función “deshabiltiación selecciones” (ver programación **Alarmas 31-34**).
Ejemplo:
Para activar la deshabilitación horaria para la selección 15 hay que hacer lo siguiente :
1. Modo programación, el display visualiza .....Comando 00
2. Escribir con el teclado 02 y pulsar B, el display visualiza .....Alarma 00
3. Escribir con el teclado 36 y pulsar B, el display visualiza .....Selecc. número 00
4. Escribir con el teclado 15 y pulsar B, el display visualiza Dis./En.1/0
5. Configurar el valor 1 y pulsar ENTER.

*N.B.: con la conexión SPIRALI SLAVE habilitada **(ver mando 49)**, seguidamente a la configuración de la máquina MASTER, pulsando el botón A (ESC), se accede a la configuración de los mismos parámetros relativos a la máquina SLAVE.* Opción: NO disponible en la versión "R" (reforzada).

Alarma 41 Configuración horario lavados secuenciales:
Este mando sirve para elegir la hora diaria de activación de la función lavados solubles.
De no ser necesaria esta función, programar 2400 en coincidencia de la **Alarma 41**.

10.3 UTILISACIÓN CAJA PARA FICHAS BDV 001

☞	***La conexión y la desconexión de la caja recaudadora deben efectuarse con la máquina apagada.***

Después de la conexión, encender la máquina, entrar en la programación y programar el **mando 69 en 4** y apagar la máquina por algunos segundos. Al reencendido la máquina y la caja para fichas comuniqueran correctamente.

Mando 30	Obligación de compra antes del vuelto	(def. 0)
Mando 31	Crédito máximo	(def. 0)
Mando 32	Valor máximo monedas vueltas	(def. 0)
Mando 33	Inhibición monedas simples	(todas habil.)
Mando 34	Inhibición monedas vuelto pequeño	(todas habil.)
Mando 35	Nivel monedas mensaje importe exacto	(def. 0)
Mando 36	Ecuación importe exacto	(def. 0)
Mando 37	Habilitación lector de tarjeta	(def. 0)
Mando 38	Vaciado tubos de restitución-vuelto	
Mando 39	Llenado tubos de restitución-vuelto	

Mando 30 Obligación de compra antes del vuelto:
Programando este mando a 1, el cliente está obligado en la compra antes de obtener el vuelto, esto para evitar que la caja para fichas sea usada como cambiamonedas. El vuelto es erogado si la venta quebrase.

Mando 31 Crédito máximo:
Programar el crédito máximo aceptado por la caja para fichas. Superando este valor, la aceptación de ulteriores monedas está bloqueada.

Mando 32 Valor máximo monedas vueltas:
Esta función está activa solo en venta multiple. Si el valor del crédito que queda después de una venta está superior que el valor programado por el mando, la erogación del vuelto está bloqueada. Por eso se deberan efectuar ulteriores compras hasta que el crédito que queda resulte inferior que el valor programado. Accionando la palanca de reembolso se obtendrá el vuelto.

Mando 33 Inhibición monedas simples:
Con este mando se bloquea la aceptación de monedas particulares por la caja para fichas. Por ejemplo si se quiere bloquear la aceptación de la moneda 5, proceder de la siguiente manera:
1. Modo programación, display visualiza.....Mando 00
2. Digitalizar 33 y apretar B, display visualiza ..... Moneda N° 00
3. Digitalizar 5 y apretar B, display visualiza 0
4. Digitalizar 1 y apretar B.

Mando 34 Inhibición monedas vuelto pequeño:
Con este mando se bloquea la aceptación de monedas particulares en condiciones de vuelto pequeño, es decir cuando el display visualiza el mensaje "Insertar solo importe exacto".

Mando 35 Nivel monedas mensaje importe exacto:
Se puede programar un valor de 0 a 15, que representa el número de monedas que hay que añadir al nivel mínimo predefinido de contenido de los tubos, para que se abandone la condición de "importe exacto".

Mando 36 Ecuación importe exacto:
Indica la combinación de los espacios vacíos en los tubos para que el mensaje importe exacto sea activado. Sigue una lista de combinaciones posibles:

0 = A o (B y C)	1 = A y B y C	2 = solo A y B
3 = A y (B o C)	4 = solo A	5 = solo A o B
6 = A o B o C	7 = solo A y C	8 = solo A o C
9 = solo B y C	10 = solo B	11 = solo B o C
12 = solo C		

Mando 37 Habilitación lector de tarjeta:
Programando este mando a 1, se habilita el funcionamiento del lector de tarjeta.

Mando 38 Vaciado tubos de restitución-vuelto:
Este mando se utiliza para inventariar las monedas presentes en los tubos de la caja para fichas. Para obtener la erogación del tubo 1 (monedas de valor más pequeño), proceder de la siguiente manera:
1. Modo programación, display visualiza Mando 00
2. Digitalizar 38 y apretar B, display visualiza Tubo N° 00
3. Digitalizar 1 y apretar B.

La caja para fichas empeza erogar monedas desde el tubo seleccionado hasta que se solte el pulsador B.

Mando 39 Llenado tubos de restitución-vuelto:
Proceder de la siguiente manera:
1. Modo programación, display visualiza.....Mando 00
2. Digitalizar 39 y apretar B
3. Insertar las monedas en la caja para fichas.
4. Apretar nuevamente el pulsador B.

N.B. No ejecutando correctamente esta procedura, se podran encontrar valores incorrectos en los mandos 09 y 10.

10.4 UTILIZACIÓN SISTEMAS DE PAGO MDB

☞	***La conexión y la desconexión de la caja recaudadora deben efectuarse con la máquina apagada.***

Después de la conexión, encender la máquina, entrar en la programación y programar el **mando 69 en 5** y apagar la máquina por algunos segundos. Al reencendido la máquina y la caja para fichas comuniqueran correctamente.

Mando 27	Programación de la indicación de que el sistema de pago está fuera de servicio.
Mando 28	Selección contadores contenido tubos devolución del resto.
Mando 29	Inhibición de la visualización del crédito cashless.
Mando 30	Obligación de compra antes del vuelto.
Mando 31	Programación crédito máximo aceptado con llave y en contante.
Mando 32	Nivel mínimo de monedas en los tubos.
Mando 33	Bloqueo de monedas/billetes
Mando 34	Inhibición monedas en condiciones de importe exacto.
Mando 35	Puesta a cero de los contadores de monedas en los tubos para la devolución del resto.
Mando 36	Condición de importe exacto (no hay resto).
Mando 37	Inhibición lector de billete en condición de importe exacto.
Mando 38	Vaciado tubos de restitución-vuelto.
Mando 39	llenado tubos de devolución de cambio.

Mando 27 Programación de la indicación de que el sistema de pago está fuera de servicio:
Si el mando está programado a 1, cuando se interrumpe la conexión con el sistema de pago MDB, el distribuidor quedará fuera de servicio y en pantalla aparecerá el mensaje; si el mando está programado a 0 (cero), la opción está excluida. La programación por default es 0.

Mando 28 Selección contadores contenido tubos devolución del resto:
El mando permite escoger si utilizar los contadores correspondientes al contenido de los tubos para la devolución del resto de la caja recaudadora o bien utilizar exclusivamente los contadores internos de la máquina. Si el mando está programado en el 1 cada vez que se efectúe un power-up los contadores correspondientes al contenido de los tubos para la devolución del resto interiores de la máquina se actualizan con los valores enviados por la caja recaudadora. Si, en cambio, el mando está programado en el 0 se ignoran los valores que envía la caja recaudadora.

Mando 29 Inhibición de la visualización del crédito cashless:
El mando permite inhibir o habilitar la visualización del crédito procedente del dispositivo cashless MDB (lector de llave o tarjeta). Si el mando está programado en 1, el crédito correspondiente al dispositivo cashless no aparece; si, en cambio, el mando se programa en el 0, la máquina muestra también el crédito correspondiente al dispositivo cashless.

Mando 30 Obligación de compra antes del vuelto:
Programando este mando a 1, el cliente está obligado en la compra antes de obtener el vuelto, esto para evitar que la caja para fichas sea usada como cambiamonedas. El vuelto es erogado si la venta quebrase.

Mando 31 Programación crédito máximo aceptado con llave y en contante:
Se programa el crédito máximo aceptado por la caja recaudadora para la compra con llave/tarjeta o bien en contante, cuando se supera este valor se bloquea la aceptación de ulteriores monedas/billetes.

1. Modo programación, en la pantalla aparece .....Mando 00
2. Teclear 31 y apretar B, en la pantalla aparece.....Maxkey xxxx
3. Teclear el valor deseado (crédito máximo con llave) y apretar B.
4. En la pantalla aparece .....Maxcash xxxx
5. Teclear el valor deseado (crédito máximo en contante) y apretar B.

Mando 32 Nivel mínimo de monedas en los tubos:
Es el número de monedas, en cada caja recaudadora, que debe quedar en cada uno de los tubos para garantizar el correcto funcionamiento del sistema de suministro (Consultar el manual de la caja recaudadora para programar el valor correcto de este parámetro). Si a cada tubo hay asociado un valor diferente debe programarse el valor máximo de entre los declarados. La programación de este parámetro es fundamental para que el distribuidor pueda efectuar una correcta gestión contable.
Nota: El inventario tubos, mando 38, se parará cuando el contenido de cada tubo alcance el valor programado en el mando 32. Para vaciar por completo los tubos, utilizar los pulsadores de suministración de la caja recaudadora.

Comando 33 Bloqueo de monedas/billetes:
Este comando permite efectuar las dos regulaciones que se describen a continuación:
1) Bloqueo de la aceptación de monedas particulares por parte de la caja recaudadora.
2) Bloqueo de la aceptación de billetes particulares por parte del lector.

Se pasa del primer parámetro al segundo pulsando la tecla ESC.

N.B.: Para activar las modificaciones realizadas con el comando 33, hay que apagar y volver a encender la máquina.

Mando 34 Inhibición monedas en condiciones de importe exacto:
Este mando sirve para bloquear la aceptación de determinadas monedas en condiciones de cambio chico, es decir cuando en el display se visualiza el mensaje "Inserir sólo importe exacto".
1. 1. Modo programación, en el display se visualiza.....Mando 00
2. 2. Digitalizar 34 y oprimir B, en el display se visualiza..... Coin núm. 00
3. 3. Digitalizar 5 y oprimir B, en el display se visualiza.....1
4. Digitalizar 0 y oprimir B.

Mando 35 Puesta a cero de los contadores de monedas en los tubos para la devolución del resto:
Este mando se utiliza cuando se sustituye la caja recaudadora o cuando se vacían, con la máquina apagada, los tubos para la devolución del resto, para sincronizar los contadores con el efectivo contenido de los tubos para la devolución del resto.
1. Modo programación, en la pantalla aparece.....Mando 00
2. Teclear 35 y apretar B, en la pantalla aparece ..... Código 0000
3. Teclear 6203 y apretar B.

Mando 36 Condición de importe exacto (no hay resto):
Con este mando se programa para cada tubo de devolución del resto el número de monedas por debajo del cual resulta real la condición no hay resto. El valor programado tiene que considerar el nivel mínimo de monedas en los tubos (mando 32) en el sentido que tiene que ser superior a éste (por ejemplo: si el mando 32 está programado a 5, los valores programados en el mando 36 tienen que tener como valor mínimo el 6). Los tubos que no se desea incluir en la condición se programan a "0".
Cuando el contenido de uno cualquier de los tubos, incluidos en la condición, baja por debajo del valor correspondiente programado, la máquina mostrará la advertencia de que no hay resto.

Mando 37 Inhibición lector de billetes en condiciones de importe exacto:
Programando en 1 este mando, en condiciones de importe exacto, el lector de billetes se inhibe.
N.B.: En el caso de que se instale solamente el lector de billetes, este mando tiene que estar programado en 0.

Mando 38 Vaciado tubos de restitución-vuelto:
Este mando se utiliza para inventariar las monedas presentes en los tubos de la caja para fichas. Para obtener la erogación del tubo 1 (monedas de valor más pequeño), proceder de la siguiente manera:
1. Modo programación, display visualiza .....Mando 00
2. Digitalizar 38 y apretar B, display visualiza..... Tubo N° 00
3. Digitalizar 1 y apretar B.

La caja para fichas empeza erogar monedas desde el tubo seleccionado hasta que se solte el pulsador B.

Mando 39 Llenado tubos de devolución del cambio:
Se procede de la siguiente manera:
1. Modo programación, en el display se visualiza..... Mando 00
2. Digitalizar 39 y oprimir B
3. Inserir las monedas en la caja para fichas.
4. Oprimir nuevamente el botón B.

N.B. No ejecutando correctamente esta procedura, se podran encontrar valores incorrectos en los mandos 09 y 10.

10.5 UTILIZACIÓN SISTEMAS DE PAGO EXECUTIVE PRICE HOLDING

☞	La programación visualización del punto decimal de los precios visible en la pantalla, tiene que programarse en el sistema de pago.

Executive Standard ⇒ Mando 69 programado a 0

El sistema de pago Executive standard, gestiona los precios directamente en la máquina y no en el sistema de pago.

Por ejemplo si se desea programar la selección 6 a 0,75 € seguir las instrucciones incluidas a continuación:

1.1) Modo programación , en el visualizador aparece ..... **Mando 00**
1.2) Teclear 03 y apretar ENTER , en el visualizador aparece ..... **Selección N° 00**
1.3) Teclear 06 y apretar ENTER , en el visualizador aparece ..... **Precio 00**
1.4) Teclear 75 y apretar ENTER , en el visualizador aparece ..... **Selección N° 00**

Si se desea programar otra selección, repetir la secuencia desde el punto 1.2 en caso contrario apretar dos veces ESC.

Executive price-holding/price-display ⇒ Mando 69 programado a 1

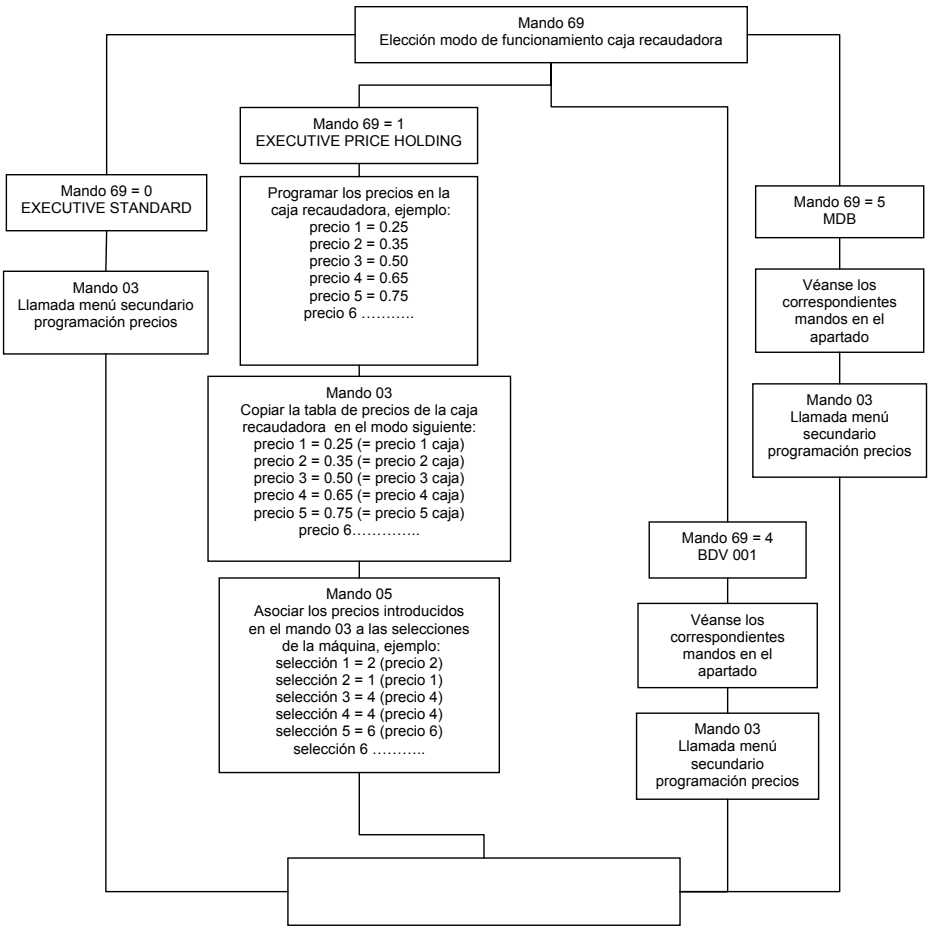
En el sistema de pago Executive price-holding/price-display los precios los gestiona el sistema de pago.
En este caso debe copiarse la tabla precios (lista precios) programada en el sistema de pago en el mando 03 del distribuidor (desde precio 1 hasta precio n) , mientras que en el Mando 05 se vincularán a la selección los precios tomando como referencia su número .

Ejemplo: si se desea programar la selección 1 a 0,35 € hacer lo explicado a continuación:
Supongamos que el segundo precio programado en el sistema de pago sea 0,35 €.

1.1) Modo programación , en el visualizador aparece ..... **Mando 00**
1.2) Teclear 03 y apretar ENTER, en el visualizador aparece ..... **Precio Número 00**
1.3) Teclear 02 (segundo precio) y apretar ENTER, en el visualizador aparece ..... **Precio 00**
1.4) Teclear 35 y apretar ENTER, en el visualizador aparece ..... **Precio Número 00**
1.5) Apretar ESC .. en el visualizador aparece ..... **Mando 00**
1.6) Teclear 05 y apretar ENTER, en el visualizador aparece ..... **Selección N° 00**
1.7) Teclear 01 y apretar ENTER, en el visualizador aparece ..... **Precio Número 00**
1.8) Teclear 02 (segundo precio) y apretar ENTER, en el visualizador aparece ..... **Selección N° 00**

Si se desea programar otra selección repetir la secuencia desde el punto 1.6 en caso contrario apretar dos veces ESC.

En la siguiente página, se propone un esquema de bloques que representa paso a paso susodichas operaciones que deben efectuarse para una correcta programación del mando 69.


Mando 69
Elección modo de funcionamiento caja recaudadora
Mando 69 = 0
EXECUTIVE STANDARD
Mando 03
Llamada menú secundario
programación precios
Mando 69 = 1
EXECUTIVE PRICE HOLDING
Programar los precios en la
caja recaudadora, ejemplo:
precio 1 = 0.25
precio 2 = 0.35
precio 3 = 0.50
precio 4 = 0.65
precio 5 = 0.75
precio 6 ……..
Mando 03
Copiar la tabla de precios de la caja
recaudadora en el modo siguiente:
precio 1 = 0.25 (= precio 1 caja)
precio 2 = 0.35 (= precio 2 caja)
precio 3 = 0.50 (= precio 3 caja)
precio 4 = 0.65 (= precio 4 caja)
precio 5 = 0.75 (= precio 5 caja)
precio 6……..
Mando 05
Asociar los precios introducidos
en el mando 03 a las selecciones
de la máquina, ejemplo:
selección 1 = 2 (precio 2)
selección 2 = 1 (precio 1)
selección 3 = 4 (precio 4)
selección 4 = 4 (precio 4)
selección 5 = 6 (precio 6)
selección 6 ……..
Mando 69 = 4
BDV 001
Véanse los
correspondientes
mandos en el
apartado
Mando 03
Llamada menú
secundario
programación precios
Mando 69 = 5
MDB
Véanse los
correspondientes
mandos en el
apartado
Mando 03
Llamada menú
secundario
programación precios

11 CALIBRADOS Y REGULACIONES

	Esta sección del manual está dirigida exclusivamente al personal calificado del servicio asistencia tecnica.

11.1 REGULACIÓN BEBIDAS SOLUBLES

La regulación del tiempo de apertura de las electroválvulas y las variaciones de cantidades en gramos de los productos solubles se efectúan configurando los parámetros deseados en la fase de programación en el apartado: "CONFIGURACION DOSIS RECETA" (mando 51).

11.2 REGULACIÓN CAFÉ EXPRÉS

La regulación de la cantidad de agua se efectúa configurando el parámetro deseado en la fase de programación en el apartado "CONFIGURACION DOSIS RECETA" (mando 51). Para modificar la dosis de café molido y el grado de molido, ver el párrafo "CALIBRADO CAFE EXPRES".

11.3 REGOLACION ESPRESSO

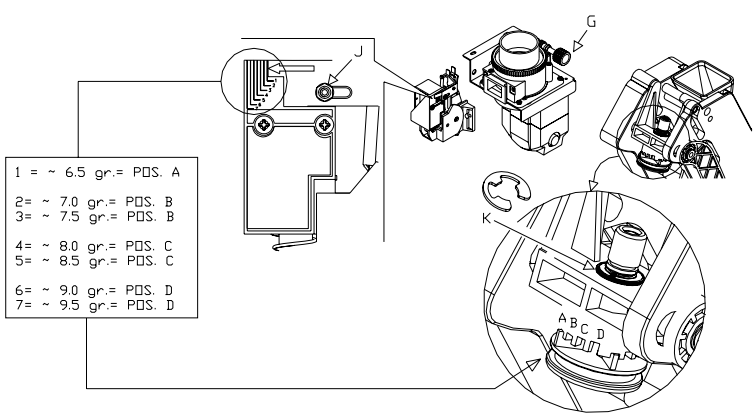
REGULACION MOLEDURA:
La regulación del grado de moledura, es efectuada girando el pomo del tornillo regulador colocado entre el molinillo y el recipiente de café (pos.G).
La regulación se efectúa durante el funcionamiento del molinillo café.

- Para una moledura más grande girar el pomo en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Para una moledura más fina girar el pomo en el sentido de rotación de las agujas del reloj.

DOSIS CAFE MOLIDO:
La cantidad de café molido necesaria para el café exprés, puede ser regulada entre 6.5(±0.2) y 9.5(±0.2) gramos mediante el desplazamiento del soporte micro a lado del dosificador café.
Desatornillando la tuerca (pos.J) deslizar el soporte hasta la referencia correspondiente a la dosificación deseada.

REGULACIÓN COMPRESIÓN DEL CAFÉ MOLIDO:
El soporte del prensor cuenta con 4 posiciones (A B C D) para variar la compresión de la pastilla según el gramaje establecido. Desmontar la arandela de cierre ref. 'K', extraer un poco el prensor y girarlo hasta ponerlo en la posición deseada.

REGULACION DOSIS AGUA:
La regulación de las dosis de agua para los cafés, tiene lugar programando la cantidad, en centímetros cúbicos deseados, en fase de programación.



12 NORMAS HIIGIÉNICO-SANITARIAS

Conforme a las normas higiénico-sanitarias en vigor, al instalar el distribuidor y al menos una vez por semana, es imprescindible limpiar a fondo y esterilizar todas las partes destinadas a entrar en contacto con sustancias alimenticias, o sea:

- Grupos de mezclado y tubos de erogación productos
- Brazos distribuidores
- Contenedores de productos
- Estación de vasos
- Distribuidor azúcar

Desmontar las susodichas partes y lavarlas muy bien con productos detergentes, según las indicaciones que figuran en la etiqueta del producto empleado.
De quedar restos de detergente, desinfectante y alimentos, quitarlos con una esponja humedecida antes de poner en marcha el distribuidor. Aclarar con abundante agua para eliminar totalmente la solución empleada.
Accionar los lavados de los mixers (véase el Comando 52).

13 MANTENIMIENTO

	Esta sección del manual está dirigida exclusivamente al personal encargado del mantenimiento ordinario y extraordinario. Con la puerta abierta tanto la caja de bornes protegida del cable de alimentación como los cables que la conectan al interruptor de seguridad de la puerta, están en tensión. Se consigue el total aislamiento de la red eléctrica sólo al desconectar el interruptor exterior. Por tanto, todas las operaciones que requieren el distribuidor esté en tensión con la puerta abierta, serán efectuadas únicamente por personal cualificado e informado sobre los riesgos específicos que comporta dicha condición.

13.1 ADVERTENCIAS GENERALES

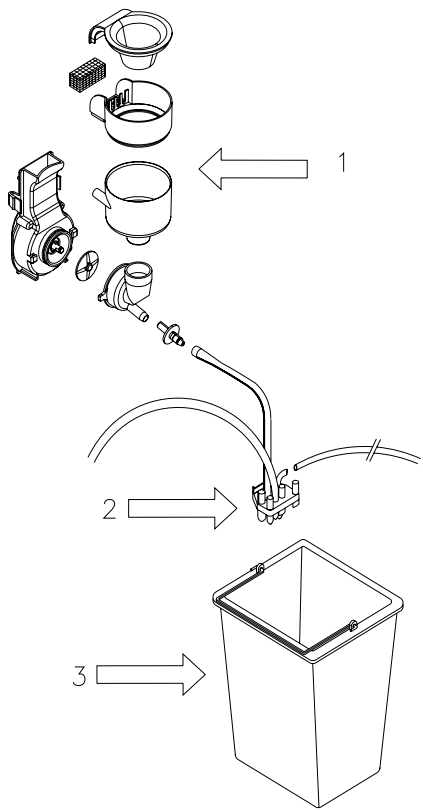
Con la finalidad de asegurar un funcionamiento óptimo del la maquina a lo largo del tiempo, el mismo ha de ser objeto de un adecuado y periódico mantenimiento.
Este capítulo está dedicado a las operaciones de mantenimiento y a sus tiempos periódicos de realización que han de ser considerados indicativos ya que dependen de varios factores como la dureza del agua, el tipo de productos usados, las condiciones climáticas, en especial la humedad, etc.
Las operaciones descritas en este capítulo no constituyen una relación completa de todas las operaciones de mantenimiento.
Todas las operaciones de limpieza han de ser efectuadas tras haber cortado la alimentación eléctrica al la maquina. En ningún caso está permitido el uso de chorros de agua directos y/o de alta presión para lavar el la maquina.
Al fin de evitar riesgos de oxidación o de agresiones químicas en general, es necesario mantener perfectamente limpias las superficies de acero inoxidable y pintadas.

13.2 MANTENIMIENTO ORDINARIO

EN CADA CARGA hay que:

- Limpiar y lavar muy bien los grupos de mezclado de las bebidas solubles (pos.1), los brazos distribuidores (pos.2) y la estación de vasos, secándolos antes de volver a ponerlos en su sitio.
- Vaciar y lavar el recipiente de restos líquidos (pos.3) y sustituir la bolsa de los posos de café.
- Limpiar el distribuidor en general.
- Accionar los lavados de los mixers (véase el Comando 52).

☞	Después de la limpieza, prestar atención a la disposición de los tubos en los brazos distribuidores para impedir estrangulamientos al distribuir las bebidas. Los posibles restos de detergente, desinfectante, alimento deben ser eliminados con un paño húmedo antes de la puesta en marcha de la máquina. ACTIVAR LOS LAVADOS DE LOS GRUPOS DE MEZCLA



13.3 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO PERIÓDICO

Este párrafo está dirigido exclusivamente al personal encargado del mantenimiento extraordinario.

CADA 2000 EROGACIONES es necesario:
- Verificar el estado de desgaste de las juntas de los grupos de mezcla.
- Verificar la cantidad/calidad de las bebidas.
- Verificar el estado de uso de las juntas del grupo café exprés.
- Verificar el grado de moledura.
- Verificar el estado de limpieza del pistón anterior y del respiradero del mismo.

CADA 5000 EROGACIONES es necesario :
- Limpiar los filtros del grupo café.

CADA 20000 EROGACIONES es necesario :
- Sustituir el par de las muelas.

CADA MES
- Desinfectar todas las partes que entren en contacto con los alimentos.

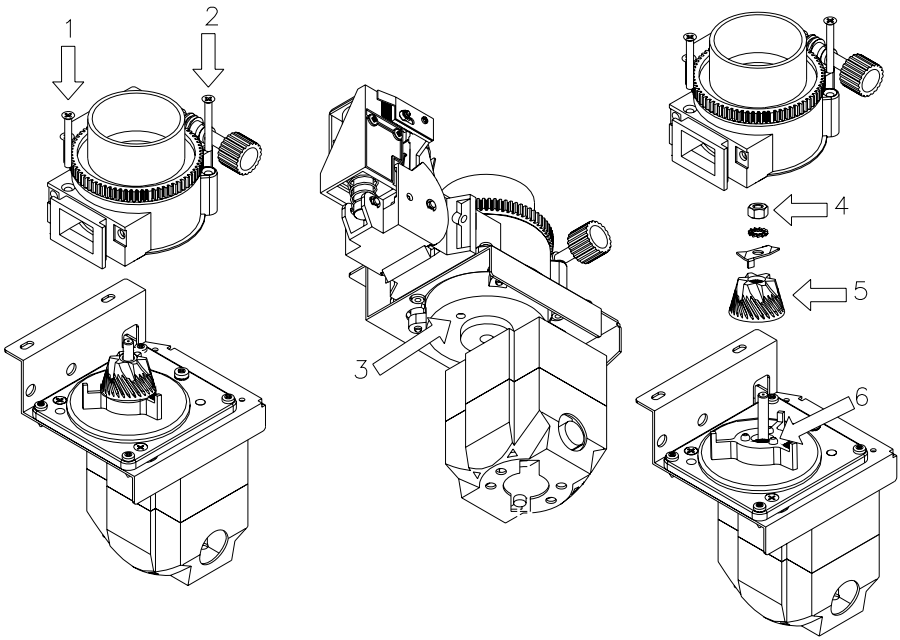
CADA SEMESTRE es necesario:
- Asegurarse de que no se hayan formado incrustaciones de cal principalmente en la caldera solubles, en tal caso sustituirla.
- Limpiar cuidadosamente el canal de aspiración.

ANUALMENTE es necesario:
- Sustituir las partes de plástico de los grupos de mezcla.
- Sustituir los tubos de erogación de las bebidas.

13.4 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO DEL MOLINILLO CAFÉ.

LIMPIEZA DEL MOLINILLO

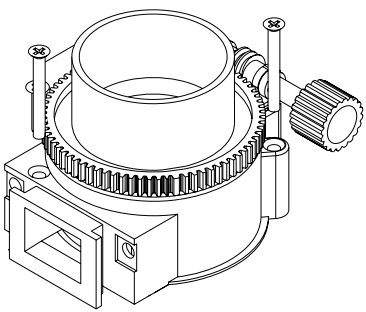
Para limpiar el molinillo hay que extraer simplemente los dos tornillos en posición 1 y 2.
Una vez quitada la parte superior del molinillo limpiar los restos de café molido con un cepillito y volver a montarlo.
Esta operación no comporta el recalibrado del molinillo, con lo que el mantenimiento resulta rápido y eficaz.

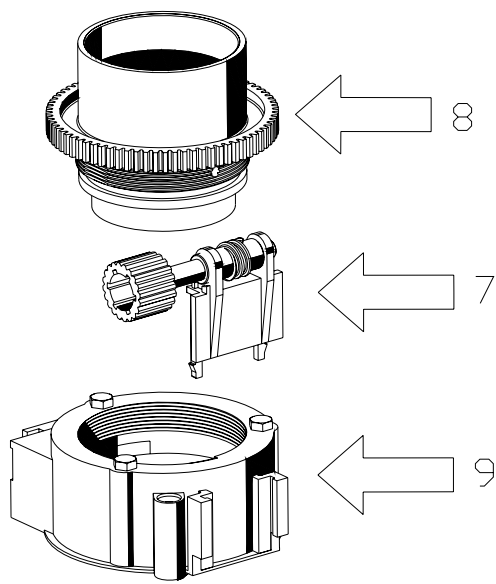


SUSTITUCIÓN DEL PAR DE MOLEDORES

Para sustituir el par de moledores hay que hacer lo siguiente:

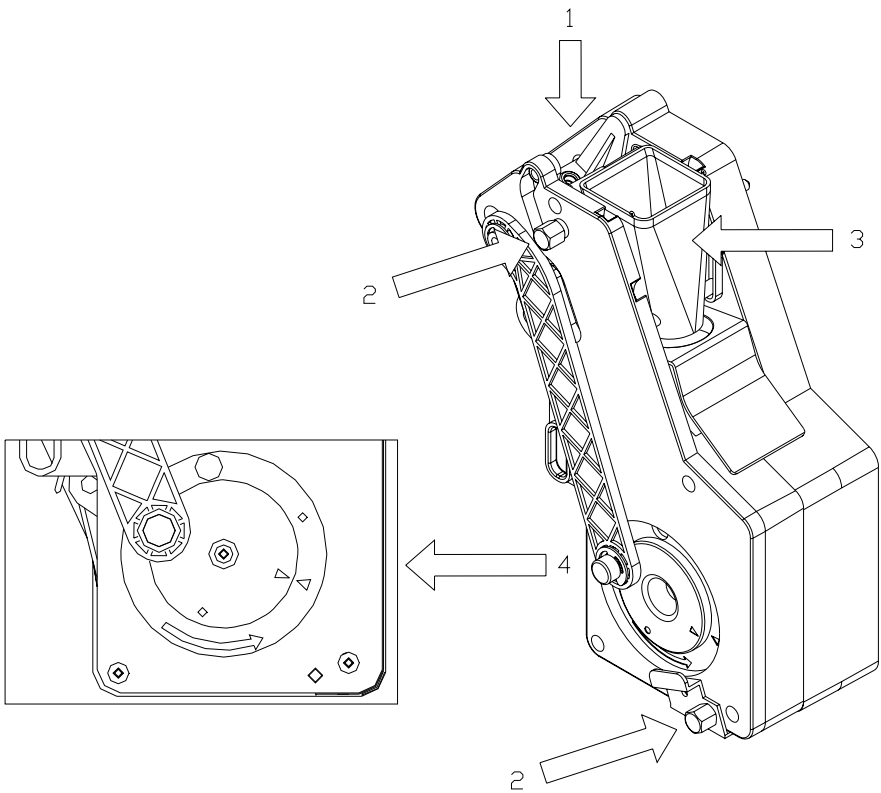
- Extraer los dos tornillos en posición 1 y 2, y desmontar la parte superior del moledor.
- Introducir un punzón de 4 mm de diámetro en el orificio pos.3, empujarlo un poco y girar el eje del moledor para que quede encajado y se impida así que gire.
- Desenroscar con una llave hexagonal de 10 la tuerca de bloqueo del moledor pos.4. *CUIDADO: la rosca es izquierda*.
- Extraer la parte rotatoria de la cuchilla de moler café pos.5 y sustituirla. Al volver a montar esta parte tener cuidado que coincidan las muescas de arrastre con las muescas presentes en el rotor de plástico pos.6.
- Extraer el soporte de regulación pos.7 de la base pos.9.
- Destornillar la parte pos.8 que comprende la cuchilla fija de la base pos.9 y sustituirla.
- Para el montaje, efectuar las mismas operaciones pero en secuencia inversa.
- Reajustar el moledor, véase el párrafo "REAJUSTE CAFÉ EXPRÉS"



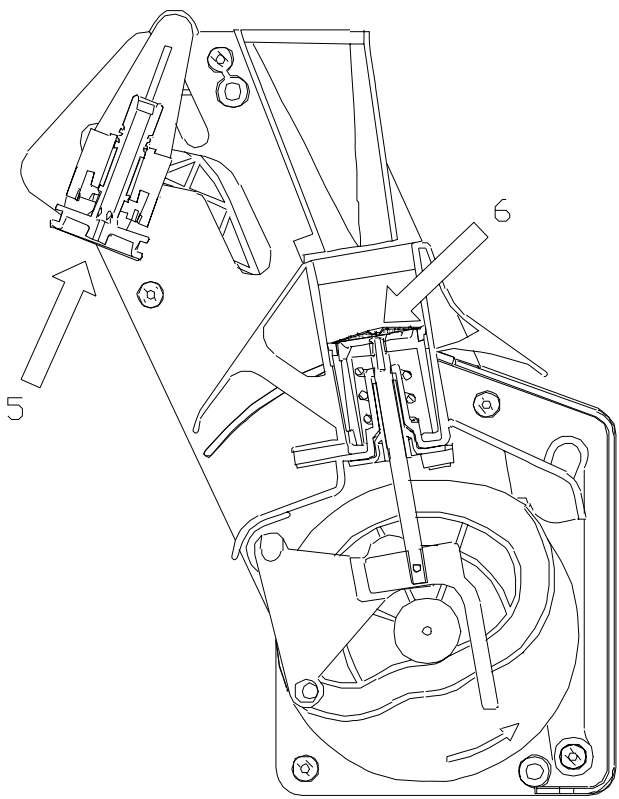


13.5 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO, LIMPIEZA FILTROS GRUPO CAFÉ

- Apagar el la maquina
- Desenganchar el tubo de erogación café del movimiento bocas.
- Desenganchar el tubo entrada agua desatornillando la abrazadera apropiada.(pos.1)
- Desatornillar los dos pomos y remover el grupo del soporte (pos.2)
- Remover la tolva de su sede (pos.3)
- Girando la palanca llevar la cámara de infusión en posición de máxima amplitud del pistón (Pos.4)



- Remover el filtro del pistón superior desatornillando el tornillo atinente.(pos.5)
- Remover el filtro y raspador del pistón inferior desatornillando el tornillo atinente.(pos.6)
- Meter todo el grupo en solución detergente y dejarlo por aprox. veinte minutos.
- Lavar y secar con cuidado todos los elementos en agua caliente asegurándose que todos los pasajes del café y el respiradero del portafiltro superior estén limpios.
- Sustituir eventualmente las juntas y los filtros.
- Con la cámara de infusión en posición de máxima amplitud volver a montar el raspador y filtro.
- Volver a montar la tolva.
- Girando la palanca llevar la cámara de infusión a la posición de carga.
- Volver a montar el filtro y reductor en el soporte-filtro.
- Enganchar el grupo al soporte y atornillar los dos pomos verificando el centrado en la palanca motorreductor.
- Volver a montar el tubo de erogación café.
- Encender el la maquina.
- Efectuar dos o tres lavados en vacío, en modalidad Servicio 6 (véase el Comando 52).



13.6 VACIADO DEL AGUA DEL AIR-BREAK Y DE LA CALDERA (SERVICIO 16 y 17)

(sólo en modelos exprés)

Este párrafo está dirigido exclusivamente al personal encargado del mantenimiento extraordinario.

Se descarga el agua de la caldera cuando se prepara el distribuidor para su transporte o para su almacenamiento en condiciones de seguridad. En efecto, con la eliminación de los residuos de agua se puede transportar el aparato sin riesgo de mojar las partes eléctricas, evitándose asimismo peligros de congelamiento de la caldera.

El procedimiento a seguir es el siguiente:

1. Abrir la puerta e insertar la llave en el interruptor de seguridad.
2. Entrar en la modalidad programación.
3. Introducir con teclado “52” para entrar en la modalidad servicios y pulsar ENTER.
4. Introducir con teclado “16” para iniciar el vaciado del air-break y pulsar ENTER.

En este momento se inhibe automáticamente la carga de agua en el air-break así como la resistencia de la caldera.
Empieza un ciclo de lavado del grupo café, con la finalidad de vaciar el air-break y enfriar la caldera.

5. Abrir el panel de soporte del grupo exprés para acceder a la caldera de presión.

6. Cuidado: La temperatura exterior de la caldera podría ser elevada. ¡Peligro de quemaduras!

7. Destornillar el racor de entrada del agua y extraer el tubo situado en la parte inferior de la caldera.

8. Sustituir este tubo con otro de plástico y preparar un recipiente para recoger el agua que fluye de la caldera.

9. Introducir con el teclado el número “17” para iniciar el vaciado de la caldera y pulsar ENTER.

Nota bene
Tener cuidado con las partes eléctricas cercanas a la caldera. El agua se recogerá en un recipiente lejos de las partes eléctricas.

10. Quitar la llave de encendido del distribuidor. Desmontar el tubo colocado en la junta de la caldera de exprés. Remontar el racor. Limpiar y secar el agua del distribuidor de haberse mojado durante el procedimiento anterior. Cerrar el panel del soporte del grupo exprés. Cerrar la máquina.

14 ALARMAS

El la maquina está en condición de detectar algunos posibles mal funcionamientos. Al entrar en la modalidad de “TEST VEND”, la pantalla alfanumérica muestra la alarma en curso y la causa que la ha generado, sacando el distribuidor de servicio.

Tipos de reset:
1- Restablecimiento manual con operador.
2 - Restablecimiento automático tras la falta de corriente eléctrica.

N°	MENSAJE DE ALARMA	TIMEOUT (seg.)	MOTIVO ALARMA	RESET	SOLUCION
02	Nivel deshechos	5	Alcanzado el nivel máximo deshechos líquidos	1	• Vaciar el cubo deshechos • Verificar que el micro nivel deshechos (CLR) conmute correctamente.
03	Falta de agua	30	Falta de alimentación hídrica	1	• Verificar la correcta apertura del grifo externo • Verificar que el tubo de carga del agua no esté estrangulado • Verificar el correcto funcionamiento de la electroválvula entrada agua • Verificar que el micro seguridad nivel deshechos (CSR) conmute correctamente
04	Vacío vasos	120	Vacío vasos (Durante el curso de cambio de columna aún son posibles tres erogaciones)	1	• Cargar los vasos • Verificar que el micro presencia vasos (CPB) conmute correctamente • Verificar el correcto funcionamiento del motorreductor cambio columna
05	Error brazos distribuidores	8	Los pitones no alcanzan la posición de erogación	1	• Un vaso obstaculiza los pitones • Verificar el correcto funcionamiento del motorreductor rotación pitones • Verificar que el micro de control rotación pitones (CDB) conmute correctamente
05	Error brazos distribuidores	8	Los pitones no alcanzan la posición de reposo	1	• Un vaso se ha quedado atrapado entre los pitones • Verificar el correcto funcionamiento del motorreductor rotación pitones • Verificar que el micro de control rotación pitones (CDB) conmute correctamente
06	Distribuidor azúcar/cucharillas	3	El micro del la maquina azúcar no conmuta en la puesta en marcha	1	• Verificar el correcto funcionamiento del motorreductor rotación la maquina azúcar /cucharillas (MDZP) • Verificar que el micro control rotación la maquina azúcar/cucharillas (CDZP) conmute correctamente • Tubo azúcar no colocado correctamente
06	Distribuidor azúcar/cucharillas	10	El la maquina de azúcar no ha completado la rotación	1	• Verificar que el micro control rotación la maquina azúcar/cucharillas (CDZP) conmute correctamente • Tubo azúcar no colocado correctamente

N°	MENSAJE DE ALARMA	TIMEOUT (seg.)	MOTIVO ALARMA	RESET	SOLUCION
07	Grupo café	2	El microinterruptor de control del grupo no conmuta al pasar de la posición de grupo abierto a la posición de grupo cerrado	1	• Sacar el grupo g.e.p. del la maquina y verificar vacío la correcta rotación del motor grupo café (Mediante función avance grupo). En el caso que no se encuentren problemas, verificar que el grupo g.e.p. no esté obstruido o roto. En cambio en el caso que se encuentren problemas, entonces proceder con los ulteriores controles que indicamos a continuación • Verificar el correcto calibrado de la leva relativa al micro control rotación grupo (CRG) • Verificar que el micro control rotación grupo (CRG) conmute correctamene • Verificar el correcto funcionamiento del motorreductor grupo café (MGC)
08	Dosificador café	Variable	El micro dosificador café no cambia estado tras haber descargado la dosis de café molido	1	• El dosificador de café está obstruido • Verificar que el micro control dosificador café (CDC) conmute correctamente
09	Puesta en marcha bomba	5	El grupo no alcanza la posición de distribución o de grupo cerrado	1	• Sacar el grupo g.e.p. del la maquina y verificar vacío la correcta rotación del motor grupo café (Mediante función avance grupo). En el caso que no se encuentren problemas, verificar que el grupo g.e.p. no esté obstruido o roto. En cambio en el caso que se encuentren problemas, entonces proceder con los ulteriores controles que indicamos a continuación • Verificar el correcto calibrado de la leva relativa al micro control puesta en marcha bomba (CPP) • Verificar que el micro control puesta en marcha bomba (CPP) conmute correctamente • Verificar el correcto funcionamiento del motorreductor grupo café (MGC)
10	Timeout suministro	2	El tiempo de los impulsos contados con el contador volumétrico excede el TimeOut	1	• Comprobar la rueda de paletas • El filtro del grupo café está atascado • Comprobar la bomba del agua. • Comprobar los tubos por los que se suministran las bebidas.

N°	MENSAJE DE ALARMA	TIMEOUT (seg.)	MOTIVO ALARMA	RESET	SOLUCION
11	Grupo café	10	El grupo no se sitúa en posición abierta.	1	• Sacar el grupo g.e.p. del la maquina y verificar vacío la correcta rotación del motor grupo café (Mediante función avance grupo). En el caso que no se encuentren problemas, verificar que el grupo g.e.p. no esté obstruido o roto. En cambio en el caso que se encuentren problemas, entonces proceder con los ulteriores controles que indicamos a continuación • Verificar el correcto calibrado de la leva relativa al micro control rotación grupo (CRG) • Verificar que el micro control puesta en marcha bomba (CPP) conmute correctamente • Verificar el correcto funcionamiento del motorreductor grupo café (MGC)
12	Timeout molido	Variable	Ha transcurrido el tiempo máximo programado para la moledura.	1	• Se ha acabado el café • Verificar el correcto funcionamiento del motor moledor de café (MMC) • Verificar que el micro control dosificador café (CDC) conmute correctamente
13	Grupo café exprés no instalado correctamente			1	• Controlar la posición del grupo café. • Comprobar que el microinterruptor que controla la presencia del grupo café (CPGC) funcione.
14	Error distribución vaso con fotocélula	Variable		1	
15/ 16	Sonda temperatura		La máquina detecta una excesiva temperatura del agua en caldera	1	• Controlar la sonda
19	Micro grupo vaso	12	El micro del grupo vaso no ha completado la rotación	1	• Verificar el correcto funcionamiento del motorreductor rotación grupo vaso (MRDB)
21	Micro bomba	0	Control micro bomba con grupo en erogación	1	• Dosis de café excesiva • Presión agua café excesiva • Verificar el correcto calibrado de la leva relativa al micro control puesta en marcha bomba (CPP) • Verificar el correcto funcionamiento del micro control puesta en marcha bomba (CPP)
22	Micro bomba	0.	Control micro bomba con grupo llegado a la posición de reposo	1	• Dosis de café excesiva • Presión agua café excesiva • Verificar el correcto calibrado de la leva relativa al micro control puesta en marcha bomba (CPP) • Verificar el correcto funcionamiento del micro control puesta en marcha bomba (CPP)
23	Micro grupo vaso	1	El micro del grupo vaso no conmuta en la puesta en marcha	1	• Verificar el correcto funcionamiento del motorreductor rotación grupo vaso (MRDB) • Verificar que el micro de control rotación grupo vaso (CMB) conmute correctamente

15 TABLAS PARA CONFIGURAR EL MODELO DE MÁQUINA (MANDO 50)

Las configuraciones indicadas a continuación están subdivididas por país y exponen, en sequencia las posiciones de las etiquetas y de los recipientes de los polvos. Se han dejado las descripciones en su lengua original al no existir precisa correspondencia entre los nombres de las selecciones por cada país, en el caso de que se desee modificar la configuración de la máquina eligiendo entre los distintos modelos disponibles.

Distribuidores exprés

CONFIGURAZIONE 1 (E7-ITALIA- ESPAÑA (1))

Caffè espresso corto Caffè espresso lungo Caffè espresso macchiato Cappuccino Cap-ciocc Moccaccino Caffè d'orzo Caffè d'orzo macchiato Acqua calda	Caffè instant corto Caffè instant lungo Caffè instant macchiato Cappuccino instant Cap-ciocc instant Latte macchiato Cioccolata Te limone Bicchiere	Zucchero	Te limone	Latte	Cioccolata	Caffè Instant	Orzo	Caffè

CONFIGURAZIONE 2 (E7-ITALIA (2))

Caffè espresso corto Caffè espresso lungo Caffè espresso macchiato Cappuccino Cap-ciocc Latte macchiato Latte Cioccolata Cioccolata al latte	Caffè instant corto Caffè instant lungo Caffè macchiato instant Cappuccino instant Cap-ciocc instant Caffè d'orzo corto Caffè d'orzo macchiato Cappuccino d'orzo Te al limone	Zucchero	Te limone	Latte	Cioccolata	Caffè Instant	Orzo	Caffè

CONFIGURAZIONE 3 (E7-ITALIA (3))

Caffè espresso corto Caffè espresso lungo Caffè instant 1 macch. Cappuccino instant 1 Capp-ciocc instant 1 Moccaccino instant 1 Caffè Americano Cioccolata al latte Acqua calda	Caffè d'orzo corto Caffè d'orzo lungo Caffè d'orzo macchiato Cappuccino d'orzo Latte Latte macchiato Te al limone Cioccolata Bicchiere	Zucchero	Te limone	Latte	Cioccolata	Caffè Instant	Orzo	Caffè

CONFIGURATION 4 (E7-FRANCE (1))

Café grains court Café grains long Café grains crème Café grains au lait Cappuccino grains Mokaccino Chocolat Chocolat au lait Thè citron	Café instant court Café instant long Café instant crème Café instant au lait Cappuccino instant Mocaccino instant Lait noisette Potage Gobelet	Sucre	Thè citron	Lait	Chocolat	Potage	Café instant	Café

CONFIGURATION 5 (E7-FRANCE (2))

Café grain court Café grain long Café grain crème Café grain au lait Cappuccino en grain Moccaccino Chocolat Thé nature Thè citron	Café instant court Café instant long Café instant crème Café instant au lait Cappuccino instant Moccaccino instant Lait noisette Thé au lait Gobelet	Sucre	Thè citron	Lait	Chocolat	Café Instant	Thé nature	Café

CONFIGURAZIONE 6 (E6-ITALIA- ESPAÑA (1))

Caffè espresso corto Caffè espresso lungo Caffè espresso macchiato Cappuccino Cap-ciocc Moccaccino Cioccolata Cioccolata al latte Acqua calda	Caffè instant corto Caffè instant lungo Caffè instant macchiato Cappuccino instant Capp-ciocc instant Mokaccino instant Latte macchiato instant Te limone Bicchiere	Zucchero	Te limone	Latte	Cioccolata	Caffè Instant	Caffé

CONFIGURATION 7 (E6-FRANCE (1))

Café grains court Café grains long Café grains crème Café grains au lait Cappuccino grains Mokaccino grains Chocolat Chocolat au lait Eau chaude	Café instant court Café instant long Café instant crème Café instant au lait Cappuccino instant Mocaccino instant Lait noisette Thè citron Gobelet	Sucre	Thè citron	Lait	Chocolat	Café Instant	Café

CONFIGURACIÓN 8 (E6-ESPAÑA (2))

Café expreso corto Café expreso largo Café cortado inst. 2 Café con Leche inst. 2 Capuccino inst. 2 Moccaccino expreso Chocolate Chocolate forte Chocolate con Leche	Café Instant 1 Corto Café Instant 1 Largo Café Instant 1 Cortado Café Instant 1 con leche Capuchino Instant 1 Mocaccino instant 1 Leche Leche Manchada Solo Vaso	Azucar	Café Instant 2	Chocolate	Leche	Café Instant 1	Café

CONFIGURAZIONE 9 (E7-JOLLY)

caffè espresso corto	Cap-ciocc instant 1	Zucchero	Te limone	Latte	Cioccolata	Caffè Instant 1	Caffè Inst.2	Caffè
Cap-ciocc	Cap-ciocc instant 1							
Cap-ciocc	Cap-ciocc instant 1							
Cap-ciocc	Cap-ciocc instant 1							
Cap-ciocc	Cap-ciocc instant 1							
Cap-ciocc	Cap-ciocc instant 1							
Cap-ciocc instant 2	Cioccolato al latte							
Cap-ciocc instant 2	Te limone							
Cap-ciocc instant 2	Te limone							

CONFIGURAZIONE 10 (E6-JOLLY)

caffè espresso corto	Cap-ciocc instant 1	Zucchero	Te limone	Latte	Cioccolata	Caffè Instant	Caffè
Cap-ciocc	Cap-ciocc instant 1						
Cap-ciocc	Cap-ciocc instant 1						
Cap-ciocc	Cap-ciocc instant 1						
Cap-ciocc	Cap-ciocc instant 1						
Cap-ciocc	Cap-ciocc instant 1						
Cioccolata	Cap-ciocc instant 1						
Cioccolata al latte	Te limone						
Acqua calda	Te limone						

CONFIGURAZIONE 11 (E8-ITALIA- ESPAÑA)

Caffè espresso corto	Caffè instant corto	Zucchero	Te limone	Latte	Cioccolata	Caffè Instant	Orzo	DEK	Caffè
Caffè espresso lungo	Caffè instant lungo								
Caffè espresso macchiato	Caffè instant macchiato								
Cappuccino espresso	Cappuccino instant								
Capp-ciocc espresso	Caffè dek instant corto								
Caffè d'orzo	Caffè dek instant macchiato								
Caffè d'orzo macchiato	Cappuccino dek instant								
Cappuccino d'orzo	Cioccolata								
Latte macchiato	Te limone								

CONFIGURATION 14 (E8-FRANCE)

Café grain court	Café instant court	Sucre	Potage	Lait	Chocolat	Café Instant 1	Thé citron	Thé nature	Café
Café grain long	Café instant long								
Café grain crème	Café instant crème								
Café grain au lait	Café instant au lait								
Cappuccino en grain	Cappuccino instant								
Moccaccino	Moccaccino instant								
Lait noisette	Thé nature								
Chocolat	Thé au lait								
Potage	Thé citron								

CONFIGURATION 15 (E6-UK (1))

Espresso Black Espresso Black sugar Coffee Black Coffee Black sugar Coffee White Coffee White sugar Frothy Cappuccino Frothy Cappuccino sugar Hot Chocolate	Inst. coffee Black Inst. coffee Black sugar Inst. coffee White Inst. coffee White sugar Frothy Cappuccino Frothy Cappuccino sugar Tea black Tea white Tea white sugar	Sugar	Whitener	Chocolate	Instant Coffee	Te	Coffee

CONFIGURATION 16 (E6-UK (2))

Espresso Black Espresso Black sugar Coffee Black Coffee Black sugar Coffee White Coffee White sugar Frothy Cappuccino Frothy Cappuccino sugar Hot Chocolate	Inst. coffee Black Inst. coffee Black sugar Inst. coffee White Inst. coffee White sugar Frothy Cappuccino Frothy Cappuccino sugar Café Latte Café Latte sugar Lemon Tea	Sugar	Whitener	Chocolate	Instant Coffee	Tea	Coffee

CONFIGURATION 17 (E6-FRANCE (2))

Café grains court Café grains long Café grains crème Café grains au lait Cappuccino grains Mokaccino grains Chocolat Chocolat au lait Gobelet	Café instant court Café instant long Café instant crème Café instant au lait Cappuccino instant Mocaccino instant Lait noisette Thè nature Thè nature au lait	Sucre	Thè nature	Lait	Chocolat	Café Instant	Café

Distribuidores instant

CONFIGURATION 12 (I7-FRANCE-ITALIA- ESPAÑA)

Café instant 1 court	Café instant 2 court	Thé citron	Chocolat	Lait	Café Instant 1	Sucre	Café Instant 2	Potage
Café instant 1 long	Café instant 2 long							
Café instant 1 crème	Café instant 2 crème							
Café instant 1 au lait	Café instant 2 au lait							
Cappuccino instant 1	Cappuccino instant 2							
Mocaccino instant 1	Mocaccino instant 2							
Lait noisette	Thé citron							
Chocolat	Potage							
Chocolat au lait	Gobelet							

KONFIGURATION 13 (I6-ÖSTERREICH)

Kaffe Schwarz	Kaffe Schwarz mit Zucker	Zitronentee	Kakao	Milch	Kaffe Instant 1	Zucker	Suppe
Kaffe Weiss	Kaffe Weiss mit Zucker						
Cappuccino	Cappuccino mit Zucker						
Wiener Melange	Wiener Melange mit Zucker						
Mokkaccino	Mokkaccino mit Zucker						
Kaffe mokka Schwarz	Kaffe mokka Schwarz mit Zucker						
Kakaogetraenk	Zitronentee						
Kakaogetraenk extra creme	Suppe						
Heisses Wasser	Becher						

CONFIGURATION 20 (I7-UK)

Espresso coffee no sugar	Espresso coffee	Lemon Tea	Chocolate	Milk	Instant coffee 1	Sugar	Instant coffee 2	Tea
Black coffee no sugar	Black coffee							
White coffee no sugar	White coffee							
Cappuccino no sugar	Cappuccino							
Mocaccino no sugar	Mocaccino							
White tea no sugar	White tea							
White coffee 2 no sugar	Lemon Tea							
White coffee 2 no sugar	Chocolate							
Cup and hot water	Strong chocolate							

CONFIGURATION 21 (I7-FRANCE (2))

Café instant 1 court	Café instant 2 court	Thé citron	Chocolat	Lait	Café Instant 1	Sucre	Café Instant 2	Thé nature
Café instant 1 long	Café instant 2 long							
Café instant 1 crème	Café instant 2 crème							
Café instant 1 au lait	Café instant 2 au lait							
Cappuccino instant 1	Cappuccino instant 2							
Mocaccino instant 1	Mocaccino instant 2							
Lait noisette	Thé citron							
Chocolat	Thé nature au lait							
Chocolat au lait	Gobelet							

PÁGINA DEJADA BLANCA DE PROPÓSITO PARA ADJUNTAR NOTAS

PÁGINA DEJADA BLANCA DE PROPÓSITO PARA ADJUNTAR NOTAS

PÁGINA DEJADA BLANCA DE PROPÓSITO PARA ADJUNTAR NOTAS

FAS International S.p.A. se reserva el derecho de modificar, sin previo aviso, las características técnicas del aparato tratado en esta publicación, además declina cualquier responsabilidad por las posibles imprecisiones, atribuibles a errores de imprenta, contenidas en la misma.